M-SYSTEM

CE NL

CE ES

INBOUWKOMFOREN
Gebruiksaanwijzing en
installatievoorschriften

KOCHMULDEN
Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

PLACAS DE COCCIÓN EMPOTRABLES
Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

BUILT-IN COOKING HOBS
Instruction for the use
Installation advice

Geachte Klant,
Bedankt dat u uw voorkeur heeft geschonken aan een van onze producten.
De adviezen en waarschuwingen vermeld in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten.
Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat optimaal kunt benutten.
Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.
Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van voedingsmiddelen. Elk ander gebruik is oneigenlijk en dus gevaarlijk.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, verkeerde of onverantwoorde gebruik van het apparaat.

BELANGRIJKE RAAD EN AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

- ✓ ***Raak het apparaat nooit aan wanneer uw handen of voeten nat of vochtig zijn.***
- ✓ ***Gebruik het apparaat nooit op blote voeten.***
- ✓ ***Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.***

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van het verkeerde, oneigenlijke of onverantwoorde gebruik.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

- ✓ *Verwijder de verpakking en verzeker u ervan dat het apparaat niet beschadigd is. Gebruik het apparaat niet in geval van twijfel, maar raadpleeg dan eerst uw leverancier of een bevoegd vakman.*
- ✓ *Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, spijkers, enz.) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Bewaar het daarom buiten het bereik van kinderen.*
- ✓ *De verpakking bestaat uit recyclebaar materiaal en is gemerkt met het kringloopsymbool ♲.*
- ✓ *Wijzig in geen geval de technische specificaties van het apparaat, want dat kan zeer gevaarlijk zijn.*
- ✓ *De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.*
- ✓ *Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, ontdoet u zich dan van het apparaat in overeenstemming met de voorschriften die in uw woonplaats gelden: zorgt u ervoor dat het niet meer functioneert en maak alle delen die gevaarlijk kunnen zijn, bijvoorbeeld voor kinderen die er mee spelen, onschadelijk.*
- ✓ *De installatie en de aansluiting op het gas en elektra moeten door bevoegd personeel verricht worden en voldoen aan de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften en aan de aanwijzingen van de fabrikant.*

RAAD VOOR DE GEBRUIKER

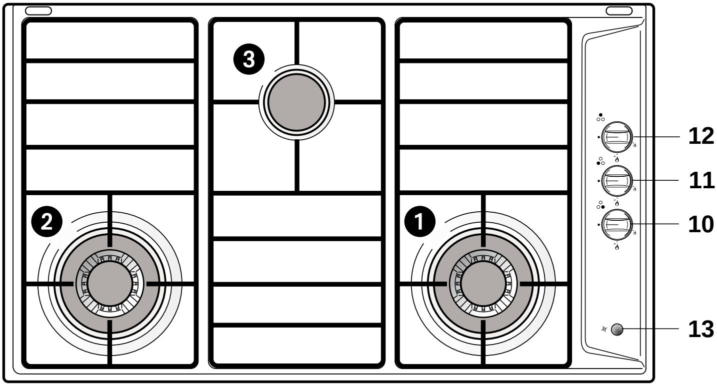
- ✓ *Tijdens en meteen na het gebruik van het komfoor zijn sommige delen ervan zeer heet. Raak de hete delen niet aan.*
- ✓ *Houd kinderen uit de buurt van het komfoor, vooral wanneer het aan staat.*
- ✓ *Controleer nadat u het komfoor heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht (gas- en gas/elektrische kooktoestellen).*
- ✓ *Wend u tot de servicedienst als de gaskranen niet goed werken.*
- ✓ *Sluit voor iedere ingreep de kookplaat af van het elektriciteitsnet.*

Brandgevaar!

- ✓ *Leg geen brandbaar materiaal op de kookplaat.*
- ✓ *Zorg dat de voedingskabels van andere apparaten niet in aanraking kunnen komen met de kookplaat.*
- ✓ *Kook het voedsel in geen geval rechtstreeks op een kookzone, maar altijd in een pan.*

1 ALGEMENE GEGEVENS

▪ KOMFOOR MET 3 GASBRANDERS ▪
– met of zonder veiligheidsventie –



afb. 1a

Dit toestel behoort tot klasse 3

BESCHRIJVING VAN DE GASBRANDERS

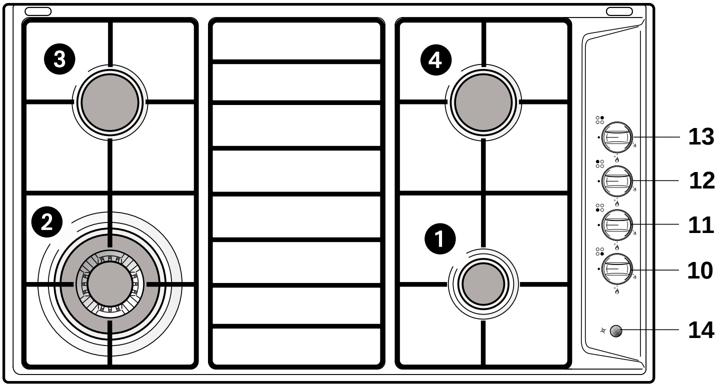
1. Superbrander met driedubbele krans, rechts (TC) - 3,50 kW
2. Superbrander met driedubbele krans, links (TC) - 3,50 kW
3. Halfsnelle brander (SR) - 1,75 kW

BESCHRIJVING BEDIENINGSKNOPPEN

10. Bedieningsknop superbrander rechts (1)
11. Bedieningsknop superbrander links (2)
12. Bedieningsknop halfsnelle brander(3)
13. Drukknop van de elektrische ontsteking;
deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
- de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool 🔥 - hoogste stand, grootste gasdebiet).
- het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:
Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 3.1 (bladzijde 18) – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

▪ KOMFOOR MET 4 GASBRANDERS met superbrander ▪
– met of zonder veiligheidsventie –



afb. 1b

Dit toestel behoort tot klasse 3

BESCHRIJVING VAN DE GASBRANDERS

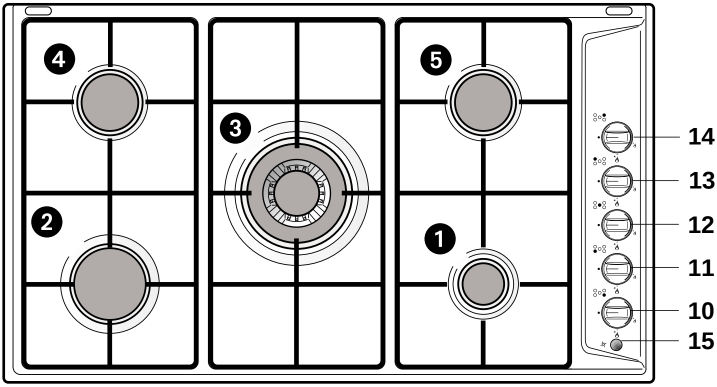
1. Hulpbrander (A) - 1,00 kW
2. Superbrander met driedubbele krans (TC) - 3,50 kW
3. Halfsnelle brander links (SR) - 1,75 kW
4. Halfsnelle brander rechts (SR) - 1,75 kW

BESCHRIJVING BEDIENINGSKNOPPEN

10. Bedieningsknop hulpbrander (1)
11. Bedieningsknop superbrander (2)
12. Bedieningsknop halfsnelle brander links (3)
13. Bedieningsknop halfsnelle brander rechts (4)
14. Drukknop van de elektrische ontsteking;
deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
- de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool 🔥 - hoogste stand, grootste gasdebiet).
- het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:
Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde “T” aanwezig – zie afb. 3.1 (bladzijde 18) – niet te verwarren met de elektrode “S” van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

▪ KOMFOOR MET 5 GASBRANDERS met superbrander ▪
– met of zonder veiligheidsventie –



afb. 1c

Dit toestel behoort tot klasse 3

BESCHRIJVING VAN DE GASBRANDERS

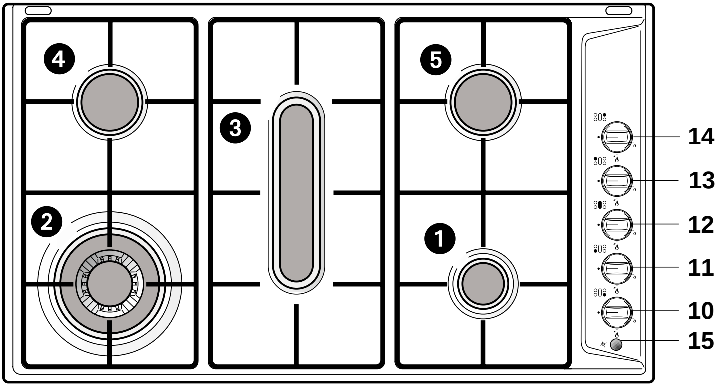
1. Hulpbrander (A)	- 1,00 kW
2. Snelle brander (R)	- 3,00 kW
3. Superbrander met driedubbele (TC)	- 3,50 kW
4. Halfsnelle brander links (SR)	- 1,75 kW
5. Halfsnelle brander rechts (SR)	- 1,75 kW

BESCHRIJVING BEDIENINGSKNOPPEN

10. Bedieningsknop hulpbrander (1)
11. Bedieningsknop snelle brander (2)
12. Bedieningsknop superbrander (3)
13. Bedieningsknop halfsnelle brander links (4)
14. Bedieningsknop halfsnelle brander rechts (5)
15. Drukknop van de elektrische ontsteking;
deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
- de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool 🔥 - hoogste stand, grootste gasdebiet).
- het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:
Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde “T” aanwezig – zie afb. 3.1 (bladzijde 18) – niet te verwarren met de elektrode “S” van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

▪ KOMFOOR MET 5 GASBRANDERS met superbrander en viskookplaat ▪
– met of zonder veiligheidsventie –



afb. 1d

Dit toestel behoort tot klasse 3

BESCHRIJVING VAN DE GASBRANDERS

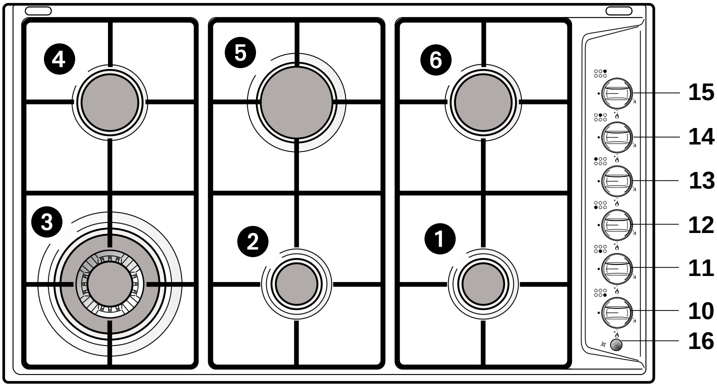
1. Hulpbrander (A)	- 1,00 kW
2. Superbrander met driedubbele (TC)	- 3,50 kW
3. Viskookplaat (PS)	- 2,95 kW
4. Halfsnelle brander links (SR)	- 1,75 kW
5. Halfsnelle brander rechts (SR)	- 1,75 kW

BESCHRIJVING BEDIENINGSKNOPPEN

10. Bedieningsknop hulpbrander (1)
11. Bedieningsknop superbrander (2)
12. Bedieningsknop viskookplaat (3)
13. Bedieningsknop halfsnelle brander links (4)
14. Bedieningsknop halfsnelle brander rechts (5)
15. Drukknop van de elektrische ontsteking;
deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
- de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool 🔥 - hoogste stand, grootste gasdebiet).
- het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:
Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde “T” aanwezig – zie afb. 3.1 (bladzijde 18) – niet te verwarren met de elektrode “S” van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

■ *KOMFOOR MET 6 GASBRANDERS met superbrander* ■
– met of zonder veiligheidsventie –



afb. 1e

Dit toestel behoort tot klasse 3

BESCHRIJVING VAN DE GASBRANDERS

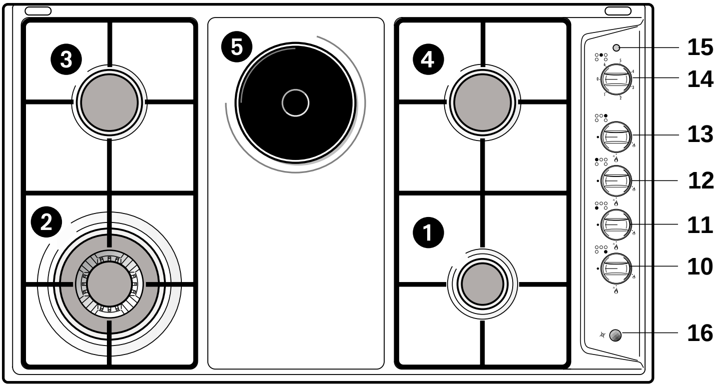
1. Hulpbrander rechts (A) - 1,00 kW
2. Hulpbrander centraal (A) - 1,00 kW
3. Superbrander met driedubbele (TC) - 3,50 kW
4. Halfsnelle brander links (SR) - 1,75 kW
5. Snelle brander (R) - 3,00 kW
6. Halfsnelle brander rechts (SR) - 1,75 kW

BESCHRIJVING BEDIENINGSKNOPPEN

10. Bedieningsknop hulpbrander rechts (1)
11. Bedieningsknop hulpbrander centraal (2)
12. Bedieningsknop superbrander (3)
13. Bedieningsknop halfsnelle brander links (4)
14. Bedieningsknop snelle brander (5)
15. Bedieningsknop halfsnelle brander rechts (6)
16. Drukknop van de elektrische ontsteking;
deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
- de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool 🔥 - hoogste stand, grootste gasdebiet).
- het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:
Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde “T” aanwezig – zie afb. 3.1 (bladzijde 18) – niet te verwarren met de elektrode “S” van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

▪ KOMFOOR MET 4 GASBRANDERS met superbrander + elektrische zone ▪
– met of zonder veiligheidsventie –



afb. 1f

Dit toestel behoort tot klasse 3

BESCHRIJVING VAN DE GASBRANDERS

1. Hulpbrander rechts (A) - 1,00 kW
2. Superbrander met driedubbele (TC) - 3,50 kW
3. Halfsnelle brander links (SR) - 1,75 kW
4. Halfsnelle brander rechts (SR) - 1,75 kW
5. Elektrische kookzone - Normaal (1000 W) of Snel (1500 W)

BESCHRIJVING BEDIENINGSKNOPPEN

10. Bedieningsknop hulpbrander rechts (1)
11. Bedieningsknop superbrander (2)
12. Bedieningsknop halfsnelle brander links (3)
13. Bedieningsknop halfsnelle brander rechts (4)
14. Bedieningsknop elektrische kookzone (5)
15. Controlelampje elektrische kookzone
16. Drukknop van de elektrische ontsteking;
deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:
- de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool ★ bij het symbool 🔥 - hoogste stand, grootste gasdebiet).
- het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool ★ bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:

Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde “T” aanwezig – zie afb. 3.1 (bladzijde 18) – niet te verwarren met de elektrode “S” van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

2 HET KOMFOOR GEBRUIKEN

GASBRANDERS

De gastoevoer naar de branders wordt geregeld door bedieningsknoppen (afbeelding 2.1) waarmee u de gaskranen van de branders opent en sluit.
De gaskraan is voorzien van een veiligheidssluiting.
U regelt de gastoevoer door de aanwijzer van de bedieningsknop te draaien op de symbolen die op het bedieningspaneel zijn gedrukt :

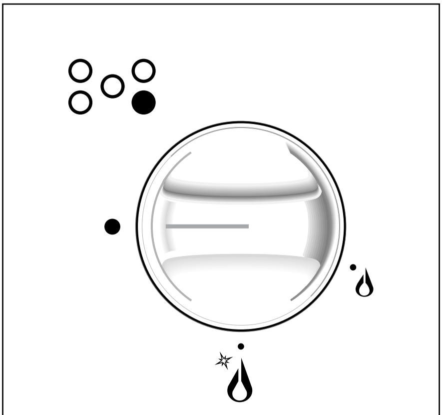
- merkpunt ● : gesloten kraan (uitgedoofde brander)
- merkpunt (symbool) o (symbool) : vol debiet (brander op maximum)
- merkpunt (symbool) : vertraagd debiet (brander op minimum)

✓ U ontsteekt de brander door een lucifer vlak boven de brander te houden en de bijbehorende bedieningsknop in te drukken en tegen de klok in op het symbool grote vlam te draaien.

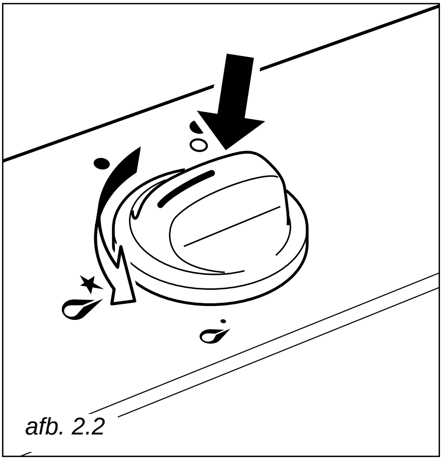
✓ Om de gastoevoer te verminderen draait u de knop verder tegen de klok in, desgewenst tot het aanslagpunt, waar de aanwijzer van de knop op het symbool kleine vlam wijst.

✓ De maximale gastoevoer gebruikt u om vloeistof snel aan de kook te brengen, de minimale gastoevoer voor het voorzichtig opwarmen en warm houden.

✓ Kook altijd met de bedieningsknop op een stand tussen maximaal en minimaal. Nooit tussen maximaal en uitstand.



afb. 2.1



afb. 2.2

ONTSTEKING VAN BRANDER

Modellen zonder elektrische ontsteking

Voor het aansteken van de brander houdt u een lucifer dichtbij de brander. Door nu de gasknop in te drukken en naar links te draaien, opent u de gastoevoer naar de brander (voor een maximale gastoevoer draait u de knop tot het merkpunt maximale vlamhoogte) en de vlam gaat aan.

Modellen met aparte ontstekingsknop

Bij deze modellen ontsteekt u een brander door de bijbehorende bedieningsknop in te drukken en naar de hoogste stand te draaien (symbool grote vlam) en tegelijkertijd op de knop van de ontsteking te drukken totdat de brander aan is.

Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Modellen met ontsteking ingebouwd in de bedieningsknoppen van de branders

Deze modellen zijn te herkennen aan het symbool ★ bij het symbool 🔥 (hoogste stand, grootste gasdebiet) (afb. 2.1). Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is.

Regel de gaskraan op de gewenste stand.

OPMERKING: Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop in de hoogste stand staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.

ONSTEKING VAN DE BRANDERS MET VEILIGHEIDSVENTIEL

Om de branders aan te steken:

1 – Draai de knop van de gaskraan tegen de wijzers van de klok in tot aan het maximumdebiet, druk de knop in en houd hem ingedrukt.
Bij modellen met ontsteking ingebouwd in de bedieningsknoppen treedt de ontsteking nu in werking. Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden.

2 – Alleen voor modellen met aparte ontstekingsknop: - druk de knop van de elektrische ontsteking in.

3 – Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).

4 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.

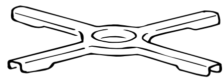
Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidsklep de gastoevoer automatisch afbreken.

Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand ● draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.
Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop op het maximum staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.

ROOSTERTJE VOOR KLEINE PANNEN

Meegeleverd accessoire (afb.2.3).

Plaats het roostertje op de panhouder van de halfsnelle brander wanneer u een pan met een kleine diameter gebruikt, om te voorkomen dat de pan omvalt.



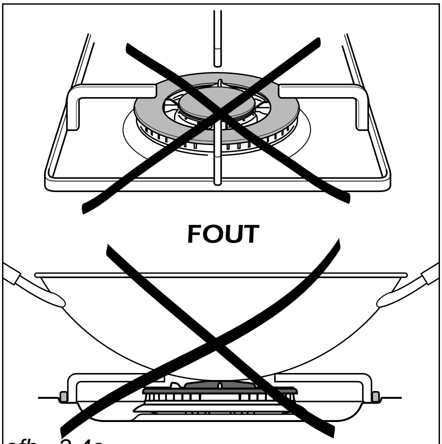
afb. 2.3

SPECIAAL ONDERSTEL VOOR DE "WOK" – optioneel (Afb. 2.4a - 2.4b)

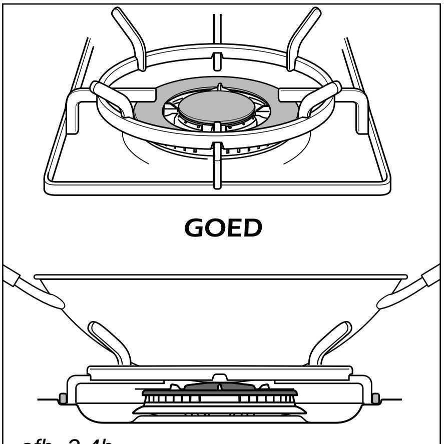
Zet het speciale wokrooster op het rooster van de brander met driedubbele krans.

LET OP:

– Het gebruik van een wok zonder het speciale onderstel kan de werking van de brander zwaar storen.
– Zet geen pan met een platte bodem op het speciale onderstel. (Afb. 2.6a - 2.6b).



afb. 2.4a



afb. 2.4b

KEUZE VAN BRANDERS

De positie van de branders staat aangeduid op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende kleur of grafisme duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.
De brander dient gekozen te worden in funktie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.
Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

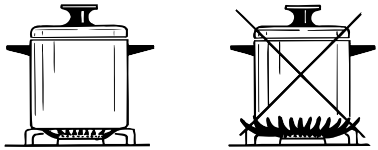
Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.

DIAMETER VAN DE PANNEN

BRANDER	MINIMUM	MAX.
* Hulpbrander	12 cm	14 cm
Halfsnelle brander	16 cm	24 cm
Snelle brander	24 cm	26 cm
Superbrander	26 cm	28 cm
Viskookplaat	van 12x30 tot 18x40 cm	
diameter WOK maxiamaal		36 cm

* met roostertje voor kleine pannen:
diameter minimum 6 cm

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem



afb. 2.5

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet.
Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

GEWONE PLAAT

De gewone plaat wordt bediend met een schakelaar met 7 standen; als volgt onderverdeeld op het bedieningspaneel: stand 0 = uit; stand 1 tot 6 = werkingsstanden met, afhankelijk van de stand, stijgende temperatuur.
De kookplaat wordt bediend door de knop (fig. 2.6) op de weerhouden stand te plaatsen.

SNELKOOKPLAAT

De bediening van de snelkookplaat gebeurt op dezelfde wijze als bij de gewone plaat met 6 regelstanden en 1 stroomonderbrekingsstand.
De snelkookplaat onderscheidt zich van de andere door de ingebouwde verhittingsbegrenzer. Dank zij deze plaat kan:
– snel de gewenste temperatuur worden bereikt, het totale vermogen worden ingezet voor pannen met vlakke bodem, het vermogen worden beperkt wanneer niet aangepaste pannen worden gebruikt.

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet.
Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

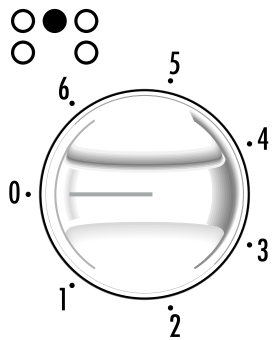
DE ELEKTRISCHE KOOKZONE CORRECT GEBRUIKEN

Minder het vermogen van de kookzone zodra de inhoud van de pan kookt. Houd er rekening mee dat de kookplaat na het uitschakelen nog 5 minuten voldoende warmte voor het koken afgeeft.

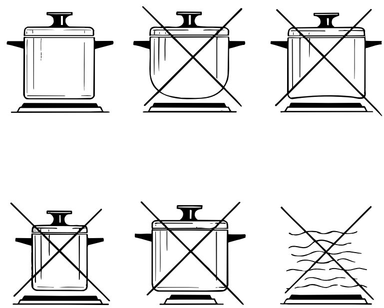
Houd u aan de volgende regels:

✓ laat de kookzone niet zonder een pan met inhoud erop werken
✓ zorg dat u geen vloeistof op de kookzone morst wanneer deze heet is
✓ gebruik pannen met een platte bodem, geschikt voor elektrische kooktoestellen
✓ gebruik pannen met een ronde bodem die even groot is als de kookzone, of iets groter
✓ Kook met het deksel op de pan als dat mogelijk is, om energie te sparen.
✓ Kook voedsel in geen geval rechtstreeks op een elektrische zone, maar altijd in een pan.

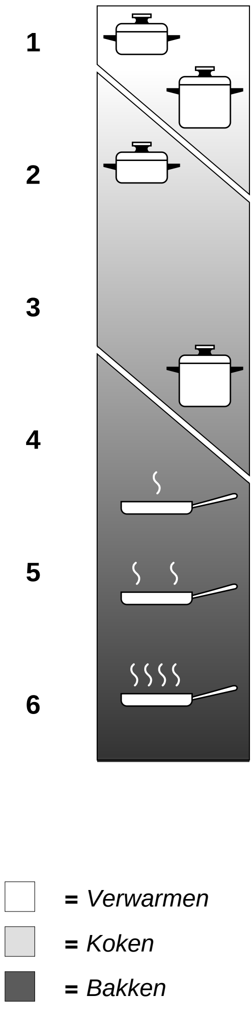
De indicatielampjes bij de bedieningsknoppen geven aan of de kookzone in werking is.



afb. 2.6


afb. 2.7

ELEKTRISCHE KOOKZONE 0 - 6



afb. 2.8

STANDEN VAN DE ELEKTRISCHE KOOKZONE

Stand knop	**Toepassing**
0	Uitgeschakeld
1 **2**	Voor het smelten (bijv. boter of chocola)
2	Voor het warm houden van voedsel of het opwarmen van een kleine hoeveelheid vloeistof
3	Voor het opwarmen van een grotere hoeveelheid vloeistof of voor het opkloppen van room en sauzen
3 **4**	Voor het langzaam koken (bijv. spaghetti, soepen, gekookt vlees) of voor het stoven (bijv. vlees)
4	Voor het bakken van bijv. karbonades en steaks en voor het koken zonder deksel
4 **5**	Voor het aanbruinen van vlees, gekookte aardappelen, gekookte vis en om een grote hoeveelheid vloeistof aan de kook te brengen
6	Voor het bakken of roosteren

3 SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

ALGEMENE RAAD

- ✓ **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**
- ✓ Schoonmaken met een doek gedrenkt in warm water met zeep of in warm water met een vloeibaar handafwasmiddel.
- ✓ Gebruik geen schurende, bijtende, chloorhoudende producten en geen metalen schoonmaakgereedschap.
- ✓ Verwijder op het komfoor gemorste zure of basische stoffen (azijn, zout, citroenzuur, enz.) voordat zij drogen.

GEËMAILLEERDE DELEN

- ✓ De geëmailleerde delen mogen alleen met eens spons en zeepwater of met een niet-bijtend speciaal reinigingsmiddel worden schoongemaakt.
- ✓ Zorgvuldig afdrogen.

ROESTVRIJSTALEN DELEN

- ✓ Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.
- ✓ Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.
- ✓ **Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.**

KNOPPEN

- ✓ U kunt de knoppen losmaken om deze makkelijker schoon te maken. Let op dat u de pakking van de knoppen niet beschadigt.

ONDERHOUD VAN DE ELEKTRISCHE KOOKZONE

- ✓ Maak de kookzones schoon wanneer deze lauw zijn.
- ✓ Schoonmaken met een doek gedrenkt in zout water en afwerken met een doek gedrenkt in olie.

GASKRANEN

- ✓ De gaskranen moeten periodiek gesmeerd worden; dit mag uitsluitend worden gedaan door gespecialiseerd personeel.
- ✓ Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.

BRANDERS EN ROOSTERS

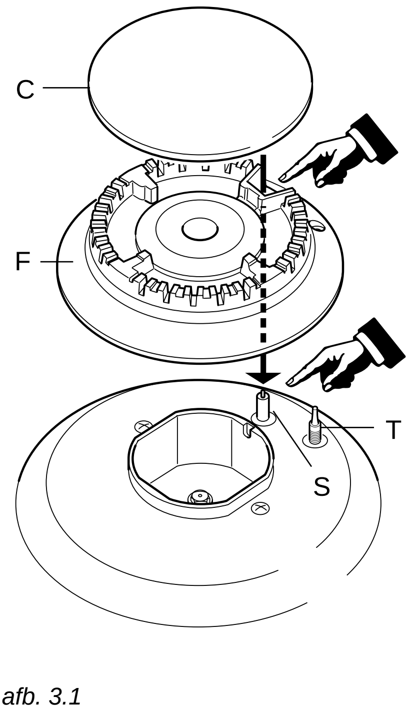
- ✓ Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden
- ✓ Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.
- ✓ Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken.
- ✓ Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode schoon is, zodat deze goed kan vonken.
- ✓ **Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.**

DE BRANDERS CORRECT PLAATSEN

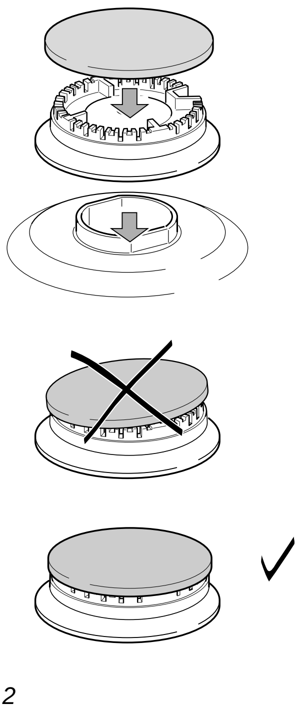
Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler “**F**” en de kap “**C**” van de branders goed op hun plaats teruggezet (afb. 3.1 -3.2).
De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode “**S**” (afb. 3.1) schoon is, zodat deze goed kan vonken.

Zorg ervoor dat de sonde “**T**” (afb. 3.1) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.
Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt.



afb. 3.1



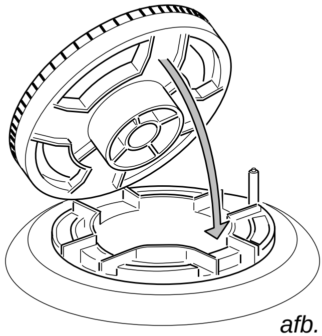
afb. 3.2

BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

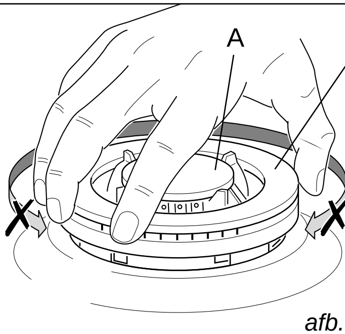
De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 3.3 is aangegeven.
De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen.

Zet de kap **A** en de ring **B** op hun plaats (afb. 3.4 - 3.5).

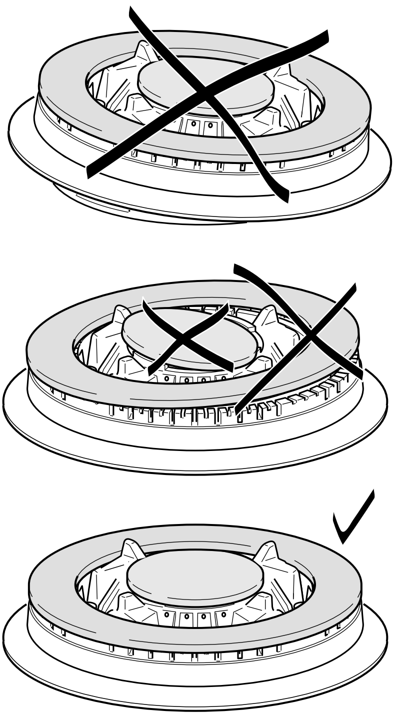
Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 3.4).



afb. 3.3



afb. 3.4



afb. 3.5

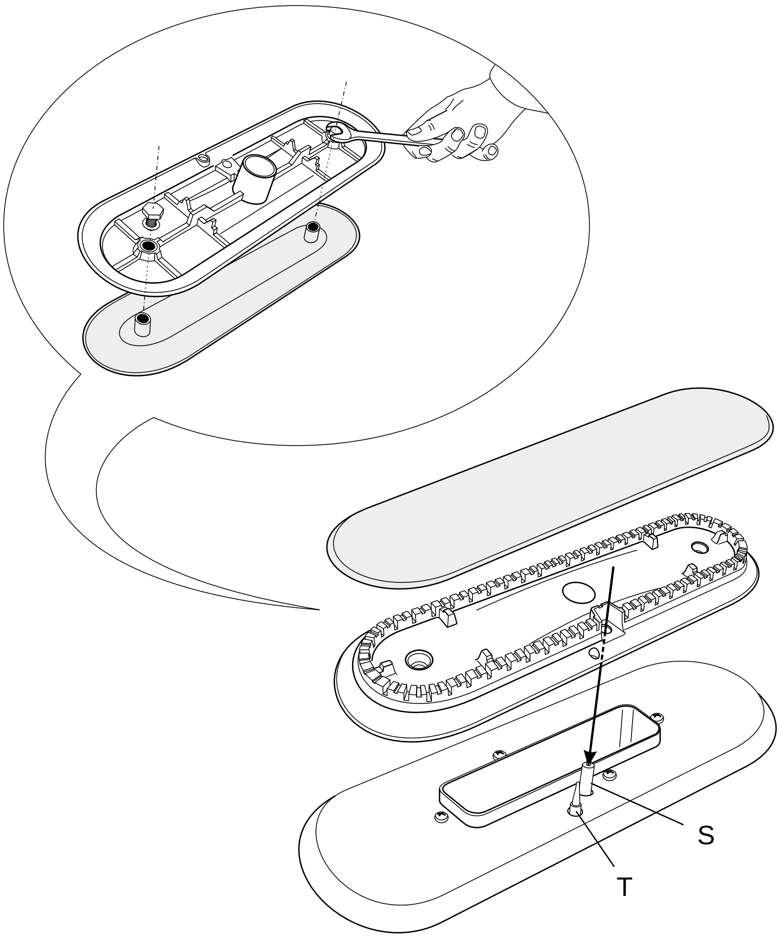
DE VISKOOKPLAAT CORRECT PLAATSEN

De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 3.6 is aangegeven.

Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode “**S**” (afb. 3.6) schoon is, zodat deze goed kan vonken.

Zorg ervoor dat de sonde “**T**” (afb. 3.6) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt.



afb. 3.6

Aanwijzingen voor de installatie

4 INSTALLATIE

IMPORTANT

✓ De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant.

✓ Het komfoor moet volgens de geldende voorschriften worden geïnstalleerd.

✓ Schakel het komfoor altijd uit, voordat u onderhoud of reparatie uitvoert.

✓ ***Deze kooktoestellen zijn ontworpen voor de inbouw in een warmtebestendig keukenmeubel met een diepte van 600 mm.***

✓ ***De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 105 °C boven de omgevingstemperatuur.***

✓ ***Plaats het apparaat niet dichtbij ontvlambare materialen zoals gordijnen.***

✓ ***Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).***

Om het komfoor in het keukenmeubel in te bouwen, moet er een gat gemaakt worden met de afmetingen die zijn aangegeven in afbeelding 4.1. Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

✓ Tussen de onderkant van het komfoor en het eronder geplaatste meubel of een ander apparaat, moet een minimale afstand van 30 mm aangehouden worden

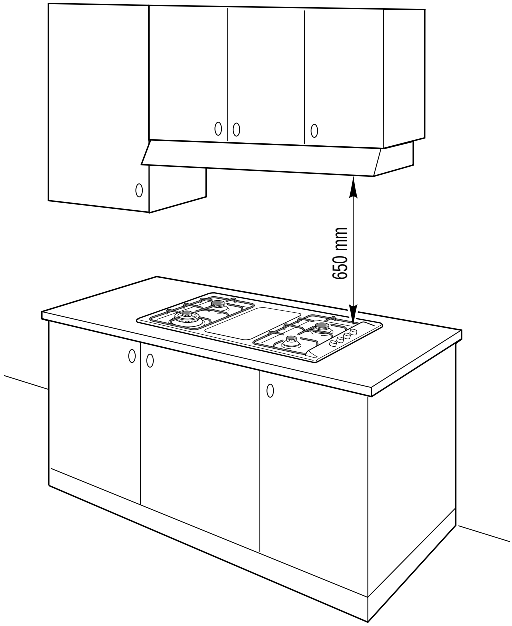
✓ Wanden aan de zijkant die hoger zijn dan het komfoor moeten zich minstens op een afstand van 200 mm bevinden (afb. 4.1).

✓ De wand achter het komfoor moet zich op een afstand bevinden van niet minder dan 60 mm (afb. 4.1).

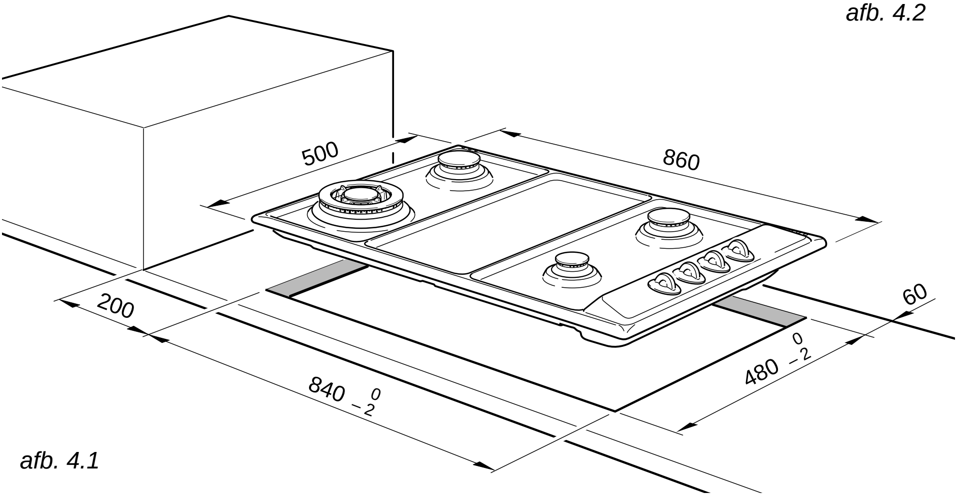
✓ Wanneer er boven het komfoor een keukenkastje of een wasemkap geïnstalleerd is, moet een afstand tussen het rooster van het komfoor en bovengenoemd kastje of wasemkap worden aangehouden van minsterns 650 mm (zie ook afb. 4.2).

✓ Als het komfoor wordt geïnstalleerd zonder daaraan gekoppelde oven, is het gebruik van een scheidingspaneel tussen de bodem van het komfoor en het inbouwmeubel beslist geboden.

✓ Indien er sprake is van een koppeling oven/komfoor (hetgeen dus mogelijk is), moet een minimumafstand tussen de twee apparaten worden aangehouden van 30 mm. Bovendien moeten de oven en het komfoor apart op het gasnet worden aangesloten, in overeenstemming met de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften.



afb. 4.2



afb. 4.1

INSTALLATIE IN EEN KEUKENKAST MET EEN DEUR (afb. 4.3)

Het is aan te bevelen een opening van 30 mm aan te houden tussen het komfoor en de bovenkant van het keukenmeubel (afb. 4.3).

MONTAGE VAN DE BEVESTIGINGSBEUGELS (afb. 4.4)

– Leder komfoor is voorzien van een aantal beugels en schroeven voor het vastzetten in een werkblad met een dikte van 20 tot 40 mm.

– Draai het komfoor om en bevestig de beugels “A” in de voorziene openingen zonder de schroeven “B” aan te draaien.

– Controleer of de beugels correct gemonteerd zijn, zoals aangegeven in afbeelding 4.4.

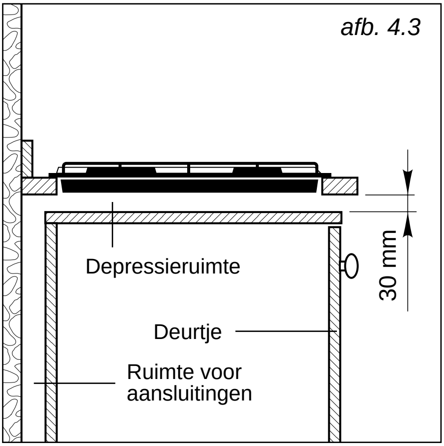
BEVESTIGING VAN HET KOMFOOR (afb. 4.4)

– leg de pakking “C” precies langs de rand van de opening in het werkblad

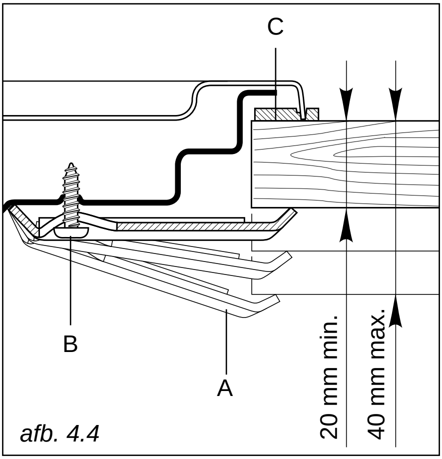
– plaats het komfoor in de opening

– zet de beugels “A” goed en draai de schroeven “B” aan, zodat het komfoor vast zit

– verwijder de uitstekende rand van de pakking met behulp van een scherp mes.



afb. 4.3



afb. 4.4

KIES DE JUISTE OMGEVING

Het vertrek (de keuken) waar een gastoestel wordt geïnstalleerd moet voldoende geventileerd zijn voor een goede verbranding.

De verse lucht moet rechtstreeks toestromen door een of meer ventilatieopeningen in de buitenmuur met een gezamenlijke doorsnede van minstens 100 cm^2.

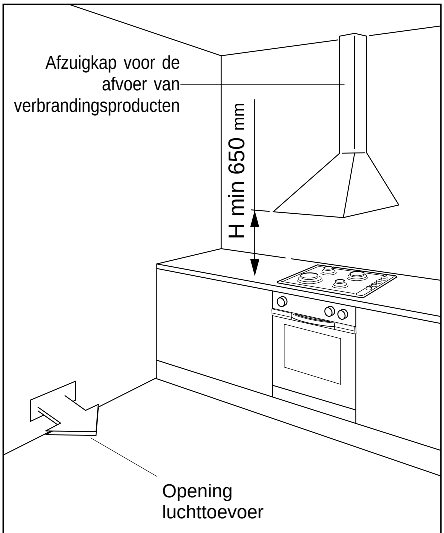
Als het gastoestel niet voorzien is van veiligheden die ingrijpen wanneer de vlam dooft, dan moet de doorsnede van de openingen minstens 200 cm^2 bedragen.

De beste plaats voor de ventilatieopeningen is dicht bij de vloer, aan de overkant van de muur met de afvoeropening van de verbrandingsproducten.
De ventilatieopeningen moeten zo gemaakt zijn dat deze niet verstopt kunnen raken, noch van binnen af, noch van buiten af.

Als het niet mogelijk is te voorzien in de nodige ventilatieopeningen, dan moer er voor worden gezorgd dat er verse lucht toestroomt uit een aangrenzend vertrek dat wèl is geventileerd zoals aangegeven, op voorwaarde dat het geen slaapkamer of gevaarlijke ruimte is.

AFVOER VAN VERBRANDINGSPRODUCTEN

De verbrandingsproducten van een gaskomfoor moeten worden verwijderd door een afzuigkap met een afvoerkanaal dat rechtstreeks naar de buitenlucht voert (afb. 4.5).
Als dit niet mogelijk is, dan kan er een elektrische ventilator worden gemonteerd in een buitenmuur of vensterruit, met voldoende vermogen om per uur een doorstroming van 3 à 5 maal het volume van de keuken zeker te stellen (afb. 4.6).
Een ventilator mag slechts worden geïnstalleerd als er ventilatieopeningen aanwezig zijn die voldoen aan hetgeen vermeld in het hoofdstuk “Ventilatie”.



afb. 4.5



afb. 4.6

NL Cat: II 2L 3B/P

GASAANSLUITING

De gasaansluiting moet door een bevoegd installateur verricht worden en voldoen aan de plaatselijk geldende voorschriften.

Het komfoor is door de fabricant ingesteld om te werken op het type gas dat op het typeplaatje en in deze handleiding is vermeld.

De gasvoorziening moet voldoen aan de plaatselijk geldende voorschriften.

Sluit het komfoor aan op de gasleiding of op een gasfles door middel van een roestvrijstalen gasslang die voldoet aan de plaatselijk geldende voorschriften.

Als het komfoor wordt aangesloten met een metalen slang, dan moet deze minstens 2 meter lang zijn.

Let op: Als het komfoor wordt aangesloten met een roestvrijstalen slang, dan moet deze zo geplaatst worden dat deze niet in aanraking kan komen met beweeglijke delen van het meubel of andere voorwerpen en dat deze over de hele lengte geïnspecteerd kan worden.

De aansluiting van het komfoor is als volgt samengesteld:

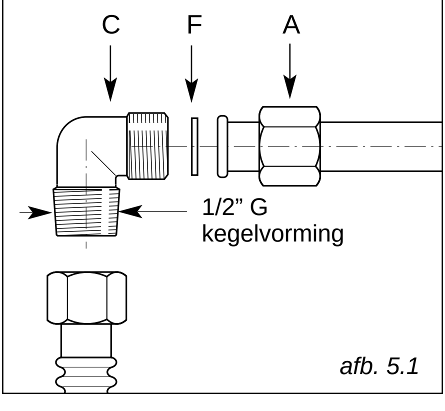
- 1 moer “A”
- 1 kniestuk “C” - kegelvormig
- 1 pakking “F”

BELANGRIJK

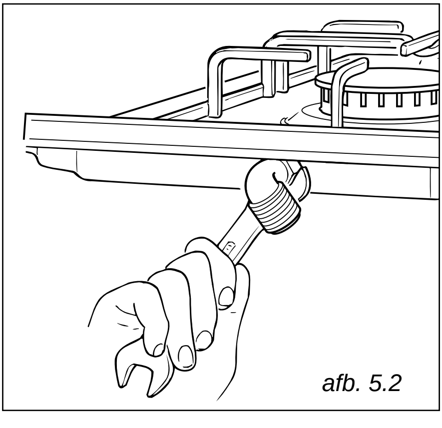
✓ ***Draai het verbindingsstuk “C” nooit zonder eerst nippel A los te maken (afb. 5.2) . Het is af te raden om het kniestuk volledig horizontaal of verticaal te zetten.***

✓ ***De pakking “F” (afb. 5.1) is het element dat de afdichting van de aansluiting verbindingsstuk - omhooglopende pijp garandeert. Het wordt aangeraden de pakking te vervangen wanneer er ook maar sprake is van een minieme vervorming of imperfectie.***

✓ ***Controleer de dichtheid van de gasaansluiting met behulp van zeepwater. In geen geval met***



afb. 5.1



afb. 5.2

VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Elk komfoor wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.
Als er geen spuitstukken zijn meegeleverd, dan zijn deze te verkrijgen bij de Servicecentra.

De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de “Tabel van de sproeiers”.

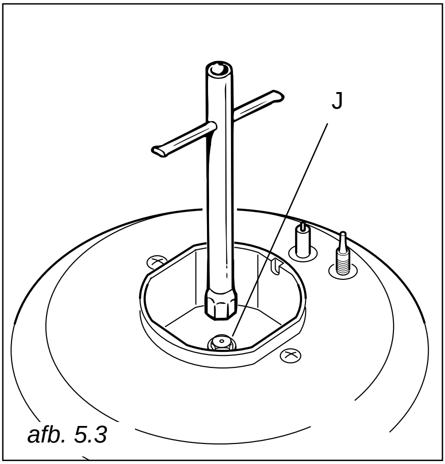
De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

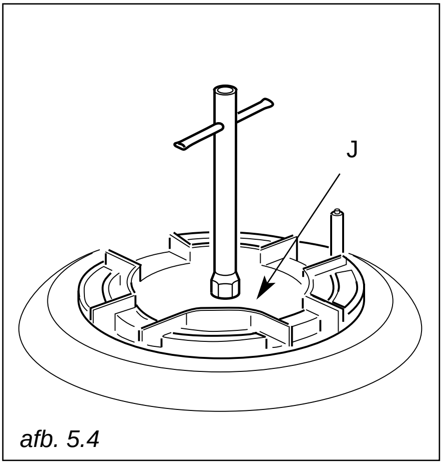
✓ Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.

✓ Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers “J” (afb. 5.3 - 5.4) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.

De branders zijn zodanig ontwikkeld dat regeling van de primaire lucht niet nodig is



afb. 5.3



afb. 5.4

NL TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2L 3B/P

Modellen zonder veiligheidsventie

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	27	50	Afstellingen	72 (F1)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	34	65		94 (Y)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	44	85		121 (F2)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	65	95		138 (F3)
Viskookplaat (PS)	2,95	1,50	65	85		121 (F2)

Modellen met veiligheidsventie

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	25	50	Afstellingen	72 (F1)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	30	65		94 (Y)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	40	85		121 (F2)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	62	95		138 (F3)
Viskookplaat (PS)	2,95	1,50	62	85		121 (F2)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m^3/h x kW)	
BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m^3/hr]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Driedubbele kroon (TC)	7,00
Viskookplaat (PS)	5,90

AFSTELLING VAN HET MINIMUM VAN DE GASBRANDERS

Bij de overgang van de ene gassoort naar de andere moet ook het minimumdebiet van de kraan gecorrigeerd worden, en moet de brander ook aan blijven bij een plotselinge overgang van de maximum- naar de minimumstand.

De vlam wordt als volgt afgesteld:

– Steek de brander aan.
– Draai de kraan in de “minimum”-stand
– Verwijder de knop

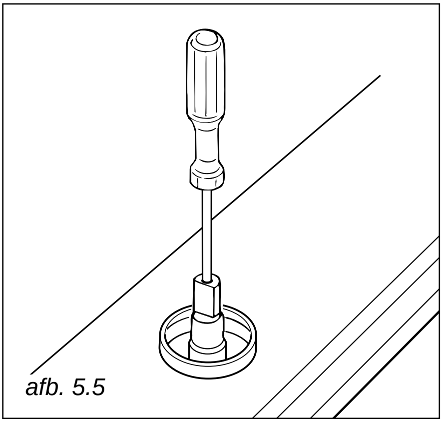
Voor kranen met een stelschroef binnenin de staaf (afb. 5.5):

– draai met een schroevendraaier met max. diam. 3 mm aan de schroef binnenin het staafje van de kraan, totdat de juiste instelling verkregen wordt.

Voor kranen met een stelschroef op het kraanlichaam (afb. 5.6):

✓ draai de schroef “A” met een schroevendraaier, totdat de juiste instelling verkregen wordt.

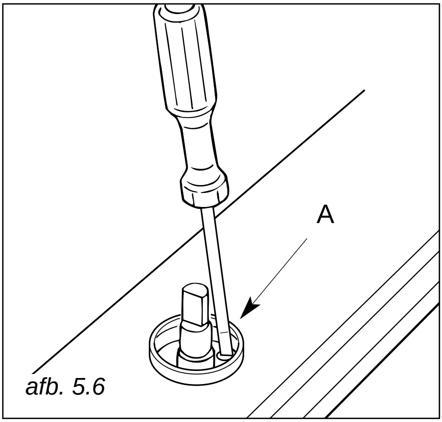
Voor het gas G30/G31 moet de stelschroef geheel worden aangedraaid



afb. 5.5

DE GASKRANEN SMEREN

Als een gaskraan stroef draait moet deze worden gedemonteerd, schoongemaakt met benzine en ingesmeerd met speciaal warmtebestendig vet.
Deze ingreep moet door een bevoegd vakman worden gedaan.



afb. 5.6

6 ELEKTRISCHE AANSLUITING

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- ✓ De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- ✓ het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- ✓ In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt (alleen voor gas- en gas/elektrische komforen);
- ✓ de tweepolige stekker moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat voldoet aan de plaatselijke veiligheidsnormen.
- ✓ het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- ✓ de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- ✓ het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- ✓ **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Het is verplicht het apparaat te aarden.
De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit het veronachtzamen van dit voorschrift.

Alvorens reparaties aan de elektrische onderdelen van het apparaat te verrichten, moet het apparaat worden afgesloten van het elektriciteitsnet.

DE VOEDINGSKABEL VERVANGEN

- De voedingskabel mag alleen worden vervangen door een van hetzelfde type.
- De draden van de voedingskabel moeten worden aangesloten op de contacten zoals aangegeven in afb. 6.1.

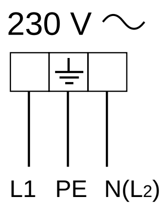
DOORSNEDE VAN DE VOEDINGSKABEL

Type “H05V2V2-F”

bestand tegen een temperatuur van 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm^2

230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm^2 (modellen met elektrische snel kookzone - 1500 W)



afb. 6.1

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze folder veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant heeft het recht alle wijzigingen aan het produkt aan te brengen die zij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.

Sehr geehrte Kunden,
Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.
Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen. Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.
Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden.
Im besonderen gilt:
- ✓ ***das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;***
- ✓ ***das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;***
- ✓ ***Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;***

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

WICHTIGE HINWEISE

✓ Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist. Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.

✓ Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

✓ Das Verpackungsmaterial ist 100% wiederverwertbar und durch das Recyclingsymbol ♲ gekennzeichnet, um es identifizieren und den entsprechenden Entsorgungsstellen übergeben zu können.

✓ Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenachaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.

✓ Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.

✓ Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.

✓ Die Installation und der elektrische Anschluß sind durch einen qualifizierten Techniker gemäß den Anleitungen des Herstellers und unter Beachtung der einschlägigen, örtlichen Sicherheitsnormen auszuführen.

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

✓ Bei Gebrauch und gleich nach dem Ausschalten sind einige Teile der Kochmulde sehr heiß. Diese nicht berühren.

✓ Bei Betrieb der Kochmulde, Kinder fernhalten.

✓ Nach Gebrauch der Kochmulde sicherstellen, daß das Zeichen auf den Einstellknöpfen auf die geschlossene Position zeigt.

✓ Wenn die Kochmulde nicht gebraucht wird, ist es ratsam den Hahn der Versorgungsleitung zu schließen.

✓ Bei Funktionsstörungen der Gashähne den Kundendienst verständigen.

Feuergefahr!

✓ Keine entzündbaren Materialien auf die Kochmulde legen.

✓ Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der Kochmulde in Berührung kommen.

✓ Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf den elektrischen Kochfeldern, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.

1 ARBEITSFLÄCHE

▪ 3 GAS-KOCHFELD ▪
mit oder ohne Sicherheitseinrichtung

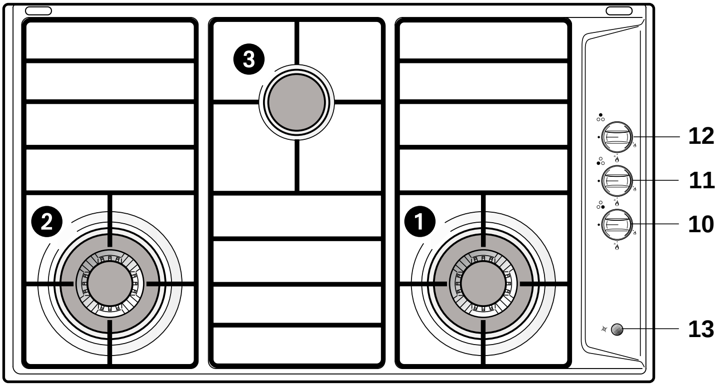


Abb. 1a

Dieses Gerät gehört zur Klasse 3

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Dreikranzbrenner rechts (TC)	- 3,50 kW
2. Dreikranzbrenner links (TC)	- 3,50 kW
3. Normal-Brenner (SR)	- 1,75 kW

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

10. Bedieningsknop Dreikranzbrenner rechts (1)
11. Bedieningsknop Dreikranzbrenner links (2)
12. Bedieningsknop Normal-Brenner (3)
13. Elektrischer Gaszünder. Falls dieser nicht installiert ist, kann das Gerät folgendermaßen ausgestattet sein:
- Gaszünder im Knauf eingebaut (★ Symbol neben Flamme 🔥 - max. Öffnung oder max. Gasfluss)
- kein Gaszünder (kein ★ Symbol neben dem Knauf)

ANMERKUNG:

✓ Wenn das Gerät mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet ist (neben jedem Brenner befindet sich eine Sonde “T”, siehe Abb. 3.1 (Seite 46) – die nicht mit der Elektrode “S” der elektrischen Zündung zu verwechseln ist), wird der Gasfluss gesperrt, falls die Flamme versehentlich ausgeht.

▪ 4 GAS-KOCHFELD mit Triplexringbrenner ▪
mit oder ohne Sicherheitseinrichtung

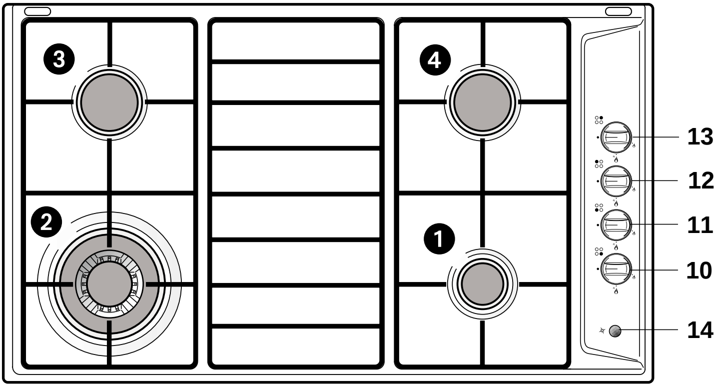


Abb. 1b

Dieses Gerät gehört zur Klasse 3

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Zusatzbrenner (A)	- 1,00 kW
2. Dreikranzbrenner (TC)	- 3,50 kW
3. Normal-Brenner links (SR)	- 1,75 kW
4. Normal-Brenner rechts (SR)	- 1,75 kW

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

10. Bedieningsknop Zusatzbrenner (1)
11. Bedieningsknop Dreikranzbrenner (2)
12. Bedieningsknop Normal-Brenner links (3)
13. Bedieningsknop Normal-Brenner rechts (4)
14. Elektrischer Gaszünder. Falls dieser nicht installiert ist, kann das Gerät folgendermaßen ausgestattet sein:
- Gaszünder im Knauf eingebaut (★ Symbol neben Flamme 🔥 - max. Öffnung oder max. Gasfluss)
- kein Gaszünder (kein ★ Symbol neben dem Knauf)

ANMERKUNG:

✓ Wenn das Gerät mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet ist (neben jedem Brenner befindet sich eine Sonde “T”, siehe Abb. 3.1 (Seite 46) – die nicht mit der Elektrode “S” der elektrischen Zündung zu verwechseln ist), wird der Gasfluss gesperrt, falls die Flamme versehentlich ausgeht.

▪ 5 GAS-KOCHFELD mit Triplexringbrenner ▪
mit oder ohne Sicherheitseinrichtung

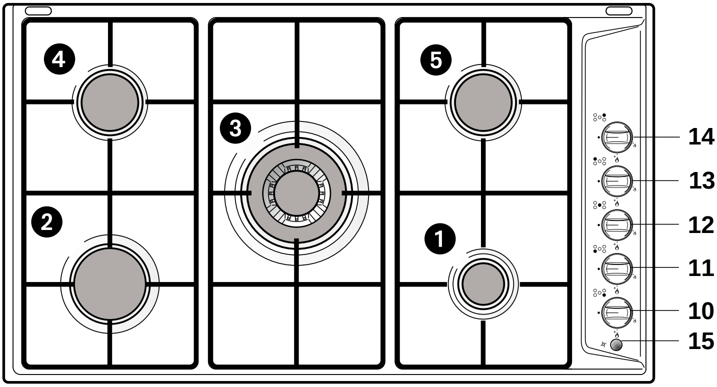


Abb. 1c

Dieses Gerät gehört zur Klasse 3

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Zusatzbrenner (A)	- 1,00 kW
2. Schnellbrenner (R)	- 3,00 kW
3. Dreikranzbrenner (TC)	- 3,50 kW
4. Normal-Brenner links (SR)	- 1,75 kW
5. Normal-Brenner rechts (SR)	- 1,75 kW

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

10. Bedieningsknop Zusatzbrenner (1)
11. Bedieningsknop Schnellbrenner (2)
12. Bedieningsknop Dreikranzbrenner (3)
13. Bedieningsknop Normal-Brenner links (4)
14. Bedieningsknop Normal-Brenner rechts (5)
15. Elektrischer Gaszünder. Falls dieser nicht installiert ist, kann das Gerät folgendermaßen ausgestattet sein:
- Gaszünder im Knauf eingebaut (★ Symbol neben Flamme 🔥 - max. Öffnung oder max. Gasfluss)
- kein Gaszünder (kein ★ Symbol neben dem Knauf)

ANMERKUNG:

✓ Wenn das Gerät mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet ist (neben jedem Brenner befindet sich eine Sonde “T”, siehe Abb. 3.1 (Seite 46) – die nicht mit der Elektrode “S” der elektrischen Zündung zu verwechseln ist), wird der Gasfluss gesperrt, falls die Flamme versehentlich ausgeht.

▪ 5 GAS-KOCHFELD mit Triplexringbrenner und Ovalbrenner ▪
mit oder ohne Sicherheitseinrichtung

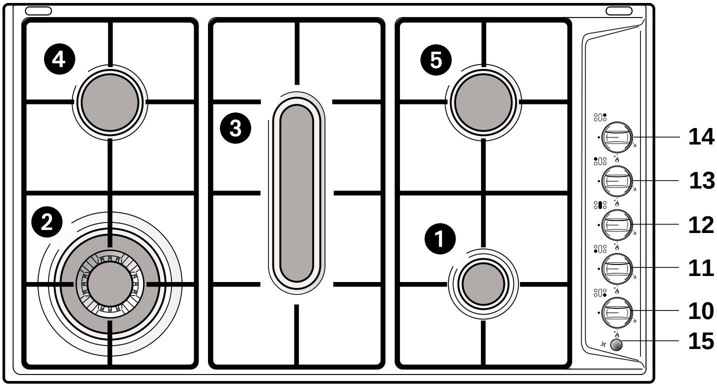


Abb. 1d

Dieses Gerät gehört zur Klasse 3

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Zusatzbrenner (A)	- 1,00 kW
2. Dreikranzbrenner (TC)	- 3,50 kW
3. Ovalbrenner (PS)	- 2,95 kW
4. Normal-Brenner links (SR)	- 1,75 kW
5. Normal-Brenner rechts (SR)	- 1,75 kW

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

10. Bedieningsknop Zusatzbrenner (1)
11. Bedieningsknop Dreikranzbrenner (2)
12. Stellknauf Ovalbrenner (3)
13. Bedieningsknop Normal-Brenner links (4)
14. Bedieningsknop Normal-Brenner rechts (5)
15. Elektrischer Gaszünder. Falls dieser nicht installiert ist, kann das Gerät folgendermaßen ausgestattet sein:
- Gaszünder im Knauf eingebaut (★ Symbol neben Flamme 🔥 - max. Öffnung oder max. Gasfluss)
- kein Gaszünder (kein ★ Symbol neben dem Knauf)

ANMERKUNG:

✓ Wenn das Gerät mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet ist (neben jedem Brenner befindet sich eine Sonde “T”, siehe Abb. 3.1 (Seite 46) – die nicht mit der Elektrode “S” der elektrischen Zündung zu verwechseln ist), wird der Gasfluss gesperrt, falls die Flamme versehentlich ausgeht.

▪ 6 GAS-KOCHFELD mit Triplexringbrenner ▪
mit oder ohne Sicherheitseinrichtung

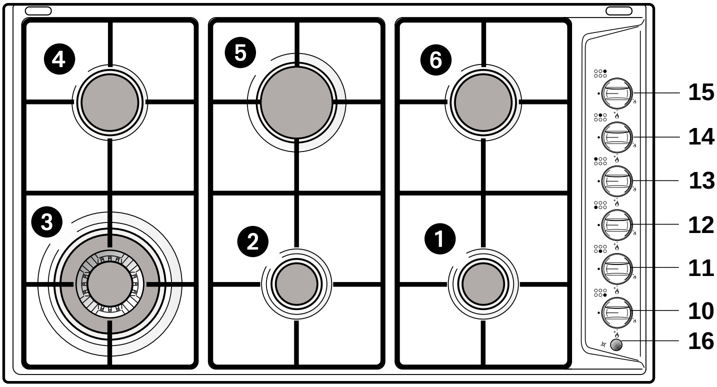


Abb. 1e

Dieses Gerät gehört zur Klasse 3

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Zusatzbrenner rechts (A)	- 1,00 kW
2. Zusatzbrenner zentral (A)	- 1,00 kW
3. Brenner mit dreifachem Kranz (TC)	- 3,50 kW
4. Normal-Brenner links (SR)	- 1,75 kW
5. Schnellbrenner (R)	- 3,00 kW
6. Normal-Brenner rechts (SR)	- 1,75 kW

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

10. Bedieningsknop Zusatzbrenner rechts (1)
11. Bedieningsknop Zusatzbrenner zentral (2)
12. Bedieningsknop Dreikranzbrenner (3)
13. Bedieningsknop Normal-Brenner links (4)
14. Bedieningsknop Schnellbrenner (5)
15. Bedieningsknop Normal-Brenner rechts (6)
16. Elektrischer Gaszünder. Falls dieser nicht installiert ist, kann das Gerät folgendermaßen ausgestattet sein:
- Gaszünder im Knauf eingebaut (★ Symbol neben Flamme 🔥 - max. Öffnung oder max. Gasfluss)
- kein Gaszünder (kein ★ Symbol neben dem Knauf)

ANMERKUNG:

✓ Wenn das Gerät mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet ist (neben jedem Brenner befindet sich eine Sonde “T”, siehe Abb. 3.1 (Seite 46) – die nicht mit der Elektrode “S” der elektrischen Zündung zu verwechseln ist), wird der Gasfluss gesperrt, falls die Flamme versehentlich ausgeht.

▪ 4 GAS-KOCHFELD mit Triplexringbrenner + 1 Elektrische kochplatten ▪ mit oder ohne Sicherheitseinrichtung

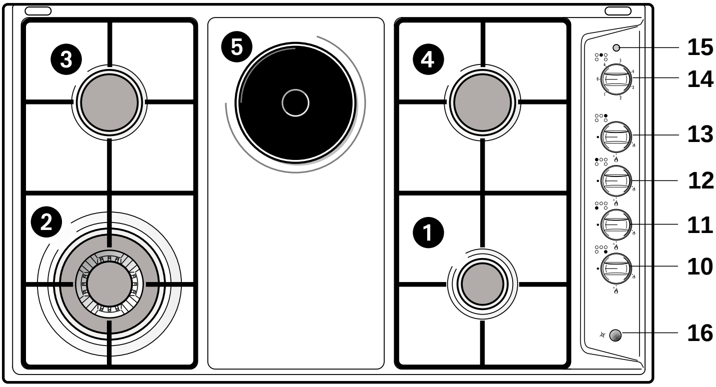


Abb. 1f

Dieses Gerät gehört zur Klasse 3

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Zusatzbrenner (A) - 1,00 kW
2. Dreikranzbrenner (TC) - 3,50 kW
3. Normal-Brenner links (SR) - 1,75 kW
4. Normal-Brenner rechts (SR) - 1,75 kW
5. Elektrischen Kochfelder - Normal (1000 W) - Schnelle (1500 W)

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

10. Bedieningsknop Zusatzbrenner (1)
11. Bedieningsknop Dreikranzbrenner (2)
12. Bedieningsknop Normal-Brenner links (3)
13. Bedieningsknop Normal-Brenner rechts (4)
14. Bedieningsknop Elektrischen Kochfelder (5)
15. Betriebskontrollampe der Kochplatten
16. Elektrischer Gaszünder. Falls dieser nicht installiert ist, kann das Gerät folgendermaßen ausgestattet sein:
- Gaszünder im Knauf eingebaut (★ Symbol neben Flamme 🔥 - max. Öffnung oder max. Gasfluss)
- kein Gaszünder (kein ★ Symbol neben dem Knauf)

ANMERKUNG:

✓ Wenn das Gerät mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet ist (neben jedem Brenner befindet sich eine Sonde “T”, siehe Abb. 3.1 (Seite 46) – die nicht mit der Elektrode “S” der elektrischen Zündung zu verwechseln ist), wird der Gasfluss gesperrt, falls die Flamme versehentlich ausgeht.

GEBRAUCH DER BRENNER

(Abb. 2.1)

Der Gaszufluss zum Brenner wird durch einen Bedienungsknopf (Abb. 2.1) über den Gashahn mit Sicherheits verschluss reguliert.

Durch Drehung des Anzeigepunktes auf dem Bedienungs - Knopf zum auf dem Bedienungsfeld aufgedruckten Flamm-zeichen reguliert man:

– zeichen ● : Gashahn geschlossen (Brenner ausser Betrieb)

– zeichen oder : Gashahn ganz offen (Maximale Flamme)

– zeichen : Gashahn wenig offen (Minimale Flamme)

✓ Die Öffnung des Gashahnes welcher die Gaszufuhr zum Brenner ermöglicht, erfolgt durch Druck auf den Bedienungsknopf und einer Linksdrehung desselben, Das Ausschalten erfolgt durch eine Rechtsdrehung des Bedienungsknopfes bis zum einrasten des Sicherheits - Verschlusses.

✓ Die maximale Gaszufuhr dient zum kochen und sieden von Speisen, während die Minimal - Einstellung zum aufwärmen oder warmhalten angewendet wird.

✓ Alle Einstellungen der Zwischenwerte der Gaszufuhr müssen in Bereiche der Zeichen “MAXIMAL” und “MINIMAL” erfolgen.

✓ Nie zwischen “MAXIMAL” und “AUSGESCHALTET”.

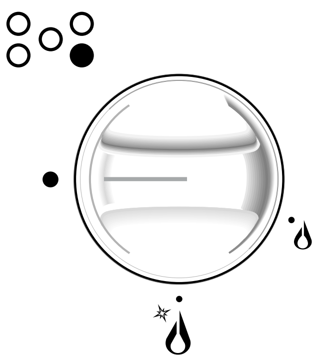


Abb. 2.1

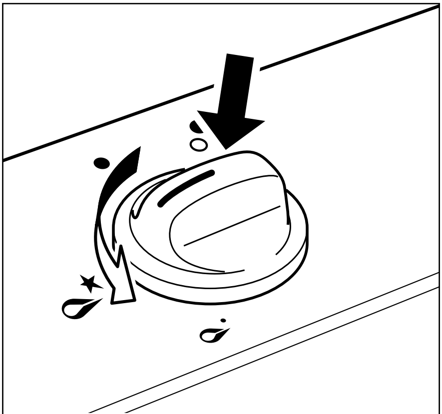


Abb. 2.2

EINSCHALTEN DER BRENNER

Modelle ohne elektrische Zündung

Die Öffnung des Gashahnes welcher die Gaszufuhr zum Brenner ermöglicht, erfolgt durch Druck auf den Bedienungsknopf und einer Linksdrehung desselben, Das Ausschalten erfolgt durch eine Rechtsdrehung des Bedienungsknopfes bis zum einrasten des Sicherheits - Verschlusses.

Modelle mit Zündtaste

Bei diesen Kochfeldern zum Einschalten der einzelnen Brenner den jeweiligen Knauf drücken und auf Höchststufe drehen (große Flamme), Zündtaste solange drücken, bis die Zündung erfolgt.

Gashahn auf die gewünschte Position stellen.

Modelle mit eingebauter Zündung in den Stellknäufen der einzelnen Brenner

Diese Modelle sind mit dem Symbol ★ neben dem Symbol 🔥 Position Feuer gekennzeichnet (Abb. 2.1).

Zum Einschalten des Brenners den entsprechenden Knauf eindrücken und auf maximalen Gasfluss drehen (große Flamme).

Den Knauf solange gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist.

Gashahn auf die gewünschte Position stellen.

Achtung: Falls aufgrund der örtlichen Gasanlage Schwierigkeiten beim Einschalten mit dem Knauf in Position max. Gasfluss auftreten, den Vorgang mit dem Knauf in Position minimaler Gasfluss durchführen.

ZÜNDUNG DER MIT SICHERHEITSVENTIL AUSGESTATTETEN BRENNER

Für das Anzünden des Brenners folgendermaßen vorgehen:

1 – Knauf des Gashahns gegen den Uhrzeigersinn bis auf max. Öffnung drehen, eindrücken und gedrückt halten.

    Bei Modellen mit eingebauter Zündung im Knauf erfolgt nun die Zündung. Wenn kein Strom vorhanden ist, eine Flamme an den Brenner halten.

2 – Nach dem Zünden des Brenners den Bedienknopf noch ungefähr zehn Sekunden lang gedrückt halten (Auslösungszeit des Ventils).

3 – Den Gashahn auf die gewünschte Stellung drehen.

Falls die Brennerflamme aus irgendeinem Grund ausgehen sollte, unterbricht das Sicherheitsventil automatisch die Gaszufuhr.

Um den Ofen wieder in Betrieb zu setzen, den Bedienungsknopf wieder in die Position “Ausgeschaltet” bringen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.

ZUSATZGITTER FÜR KLEINE BEHÄLTER Abb. 2.3).

Wird auf das Gitter des halbschnellen Brenners gelegt, um das Umfallen von Behältern mit kleinem Durchmesser zu verhindern.

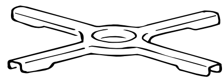


Abb. 2.3

SPEZIALROST FÜR “WOK” TÖPFE - Sonderzubehör (Abb. 2.4a - 2.4b).

Dieses Spezialrost für “WOK” Töpfe wird auf das Rost des Doppelkranz-Brenners gelegt.

ACHTUNG:

✓ Der Gebrauch von “WOK” Töpfen ohne das Spezialrost, kann den Brenner schwer beschädigen.

✓ Dieses Spezialrost nicht mit gewöhnlichem Kochgeschirr mit flachem Boden verwenden.

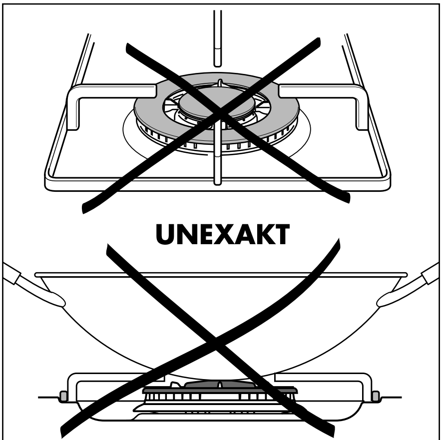


Abb. 2.4a

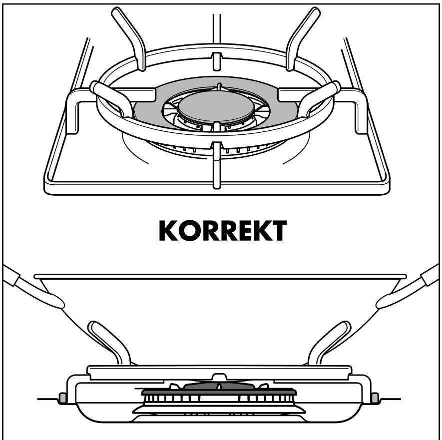


Abb. 2.4b

WAHL DER BRENNER (Abb. 2.5)

Die Brennerstellen sind auf dem Bedienungsfeld über dem Bedienungsknopf ersichtlich.
Das andersfarbige Zeichen gibt die Lage der Flammstelle an.
Die Wahl des Brenners erfolgt auf Grund des Durchmessers des Kochtopfes. Informativ enpfehlen wir folgende Regeln zu beachten:

DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS		
BRENNER	**MINIMUM**	**MAX.**
* Zusatzbrenner	12 cm	14 cm
Normal-Brenner	16 cm	24 cm
Schnellbrenner	24 cm	26 cm
Dreikranzbrenner	26 cm	28 cm
Ovalbrenner	zu12x30 a	18x40 cm
Durchmesser der WOK Töpfe max.		36 cm
* mit Reduziergitter: Mindestdurchmesser 6 cm		
Kein konkaves oder konvexes Geschirr verwenden		

Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topf - Durchmessers zu bestimmen um unnötige Energie - Verluste zu vermeiden.
Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu grossen Brenner erziehlt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.

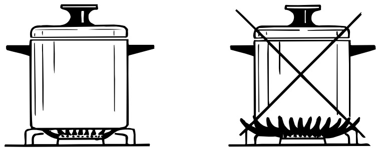


Abb. 2.5

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

NORMALKOCHPLATTE

Das Einschalten erfolgt durch Drehen des Knebels auf die gewünschte Position (Abb. 2.6). Von der Einstellung 1 bis zur Einstellung 6 steigt die Kochtemperatur ständig an.
Sobald die Speise kocht, schalten Sie auf die gewünschte Kochstärke zurück.

SCHNELLKOCHPLATTE (roter Punkt)

Der Knebel der Schnellkochplatte entspricht dem der Normalkochplatte mit 6 Einstellungsstufen (Abb. 2.6).
Diese Platte, die mit einem Aufheizungsbegrenzer ausgerüstet ist, weist die folgenden Vorzüge auf:
– Schnelles Erreichen der Kochtemperatur
– Maximale Ausnutzung der Heizleistung bei Töpfen mit flachem Boden
– Einschränkung der Heizleistung bei ungeeignetem Topf.

Achtung: Beim Kochen wird die gesamte Kochmulde und besonders das Umfeld der einzelnen Kochplatten.
Kleinkinder müssen ferngehalten werden.

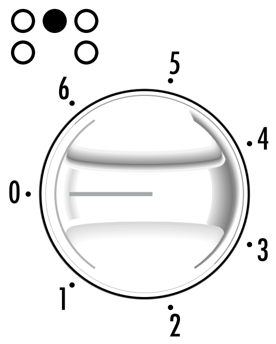


Abb. 2.6

KORREKTER GEBRAUCH DER ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN

Sobald die Speise kocht, schalten Sie auf die gewünschte Kochstärke zurück. Berücksichtigen Sie auch, daß die Elektroplatte nach dem Abschalten ihre Kochtemperatur noch 5 Min. lang beibehält.

Für eine gute Wartung der Kochplatten
- vermeiden Sie, sie ohne Töpfe in Betrieb zu nehmen
- gießen Sie keine Flüssigkeiten auf die Platten, wenn diese sehr heiß sind
- benutzen Sie Töpfe oder Pfannen mit ebenem Boden (für Elektroherde geeignet)
- benutzen Sie immer Töpfe, die dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Gegen übermäßigen Energieverbrauch beim Kochen stets Deckel auf den Töpfen verwenden.

Eine Kontrollampe zeigt an, daß die elektrischen Kochplatten in Betrieb sind.

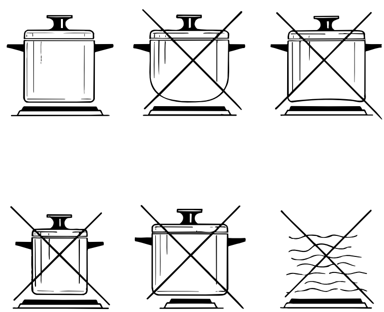
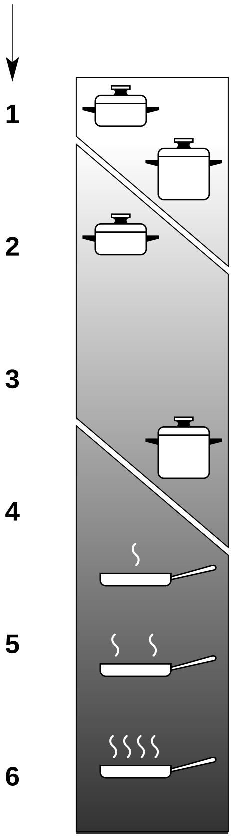


Abb. 2.7

Elektroplatte mit
7-Stufen-Schalterknopf:

NORMALKOCHPLATTE

SCHNELLKOCHPLATTE



= Aufwärmen

= Kochen

= Braten-Frittieren

Abb. 2.8

KOCHANLEITUNG

Knebel-stellung	KOCHART
0	Ausgeschalten
1 2	Warmhalten von Geschirr. Schmelzvorgang (Butter, Schokolade, etc.).
2	Warmhalten von Speisen und Anwärmen von kleinen Mengen Flüssigkeit.
3	Aufwärmen von größeren Flüssigkeitsmengen. Zubereitung von Soßen, Cremes und Suppen.
3 4	Kochen von Fleisch, Nudeln, Suppen und Kochen im Schnellkochtopf.
4	Kochen in offenen Töpfen Reis, etc.
4 5	Kochen von großen Quantitäten, Röstkartoffeln, Frittieren, Braten.
6	Frittieren, Pommes frites, Schnitzel, etc.

Nach kurzer Benutzungsdauer werden Sie aus Erfahrung die beste Einstellung für jede Kochart gefunden haben.

REINIGUNG DER KOCHFLÄCHE UND DER SCHALTERBLENDE

- ✓ **Vor dem Reinigen der Kochmulde den Stecker aus der Steckdose ziehen und abwarten bis die Kochmulde kalt ist.**
- ✓ Mit einem feuchten Tuch und Seife oder flüssigem Reinigungsmittel reinigen.
- ✓ Keine Scheuermittel, beizende, chlorhaltige Mittel oder Stahlwolle verwenden.
- ✓ Säurehaltige oder alkalische Flüssigkeiten sollten sofort von der Kochmulde entfernt werden (Essig, Salz, Zitronensaft usw.).

KOCHMULDE AUS EMAIL

- ✓ Die emaillierten Teile müssen mit einem feuchten Schwamm und Seife oder anderen geeigneten Mitteln gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden. Mit einem weichen Tuch trocken reiben. Säurehaltige Stoffe wie Zitronensaft, Tomaten, Essig u.ä. können das Email matt machen, wenn sie nicht gleich entfernt werden.

KOCHMULDE AUS ROSTFREIEM STAHL

- ✓ Die Teile aus rostfreim Stahl müssen mit Wasser gespült und mit einem weichen Tuch oder mit einem Rehlederlappen getrocknet werden.
- ✓ Gegen hartnäckigen Schmutz, ein handelsübliches spezifisches Reinigungsmittel (kein Scheuermittel) oder warmen Essig verwenden.
- ✓ **Anmerkung: durch den ständigen Gebrauch kann sich die Farbe im Bereich der Brenner durch die hohe Temperatur ändern.**

ELEKTROPLATTEN

- ✓ Auf der Kochplatte angebrannte Speisereste müssen trocken entfemt werden. Kein Wasser verwenden, um Rostblldung zu vermeiden.
- ✓ Nach dem Gebrauch ein wenig Öl auf die lauwarme Platte gießen und mit einem Lappen verreiben.

KNÄUFE

- ✓ Die Knäufe können zu Reinigungszwecken abmontiert werden. Darauf achten, dass die Dichtungen nicht beschädigt werden.

GASHAHNE

- ✓ Falls Betriebsstörungen an den Gashähnen auftreten, rufen Sie bitte die Kundendienststelle an.

REINIGUNG DER BRENNER UND ROSTE

- ✓ Diese Teile müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.
- ✓ Die Brenner und die Flammenhalter müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.
- ✓ Es ist sehr wichtig die genaue Position des Flammenhalters des Brenners zu prüfen, da eine ungeeignete Position schwere Störungen zur Folge haben kann.
- ✓ Bei den Geräten mit elektrischer Zündung, kontrollieren, ob die Elektrode immer sauber ist, so daß sie richtig funktioniert und Funken erzeugen kann. Die Kerzen müssen mit großer Sorgfalt gereinigt werden.
- ✓ **Bemerkung: um Schäden an der elektrischen Zündung zu vermeiden, diese nicht bei abgenommenen Brennern verwenden.**

KORREKTE ANORDNUNG DER BRENNER

Es ist sehr wichtig, die richtige Anordnung der Flammenscheider “**F**” und der Kappe “**C**” des Brenners zu prüfen (siehe Abb. 3.1 und 3.2). Wenn diese Teile nicht richtig sitzen, kann es zu schweren Funktionsstörungen kommen.

Prüfen, dass die Elektrode “**S**” (Abb. 3.1) immer sauber ist. Andernfalls kann die Funkenzündung beeinträchtigt werden.

Bei Modellen mit Sicherheitsventilen prüfen, dass die Sonde “**T**” (Abb. 3.1) neben den einzelnen Brennern immer sauber ist, damit das Sicherheitsventil regulär funktionieren kann.

Sowohl die Sonde, als auch die Kerze sind sehr vorsichtig zu reinigen.

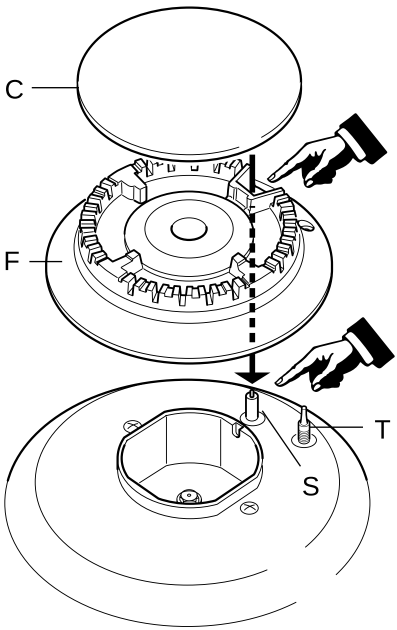


Abb. 3.1

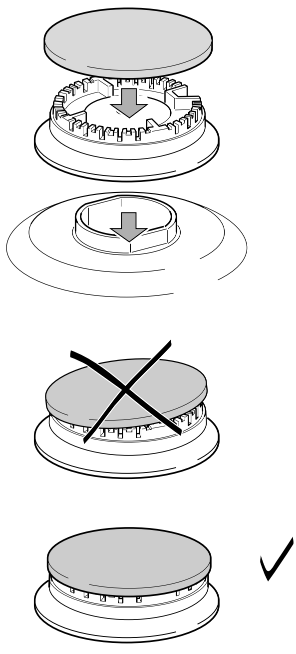


Abb. 3.2

DREIKRANZBRENNER

Dieser Brenner muss gemäß Abb. 3.3 korrekt angeordnet werden.
Darauf achten, dass die Rippen in den entsprechenden Sitzen einrasten (siehe Pfeil).

Kappe **A** und Ring **B** richtig in den entsprechenden Sitzen anordnen (Abb. 3.4 – 3.5).
Wenn der Brenner korrekt positioniert ist, darf er nicht drehen (Abb. 3.4).

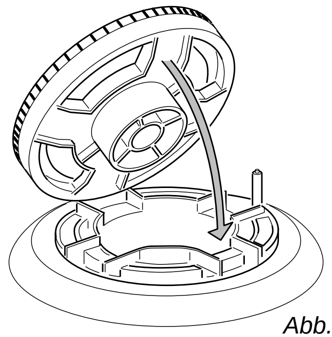


Abb. 3.3

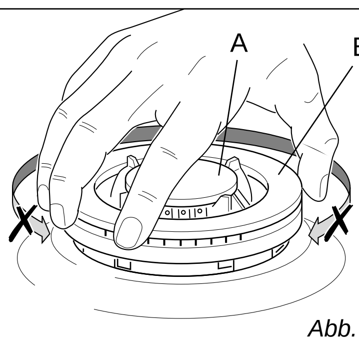


Abb. 3.4

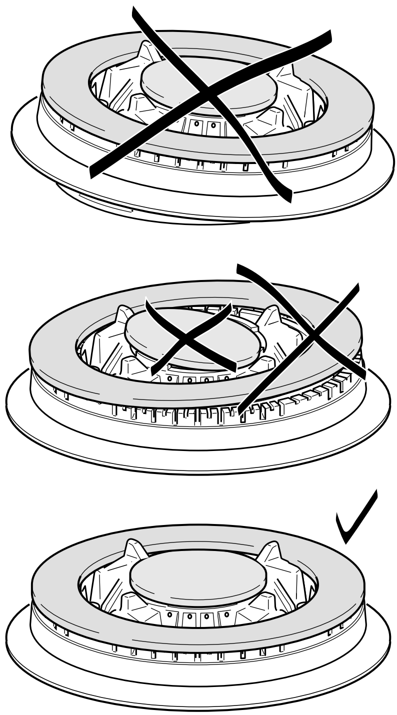


Abb. 3.5

KORREKTE POSITION DER OVALBRENNER

Dieser Brenner muss gemäß Abb. 3.6 korrekt angeordnet werden.

Prüfen, dass die Elektrode "**S**" (Abb. 3.6) immer sauber ist. Andernfalls kann die Funkenzündung beeinträchtigt werden.

Bei Modellen mit Sicherheitsventilen prüfen, dass die Sonde "**T**" (Abb. 3.6) neben den einzelnen Brennern immer sauber ist, damit das Sicherheitsventil regulär funktionieren kann.

Sowohl die Sonde, als auch die Kerze sind sehr vorsichtig zu reinigen.

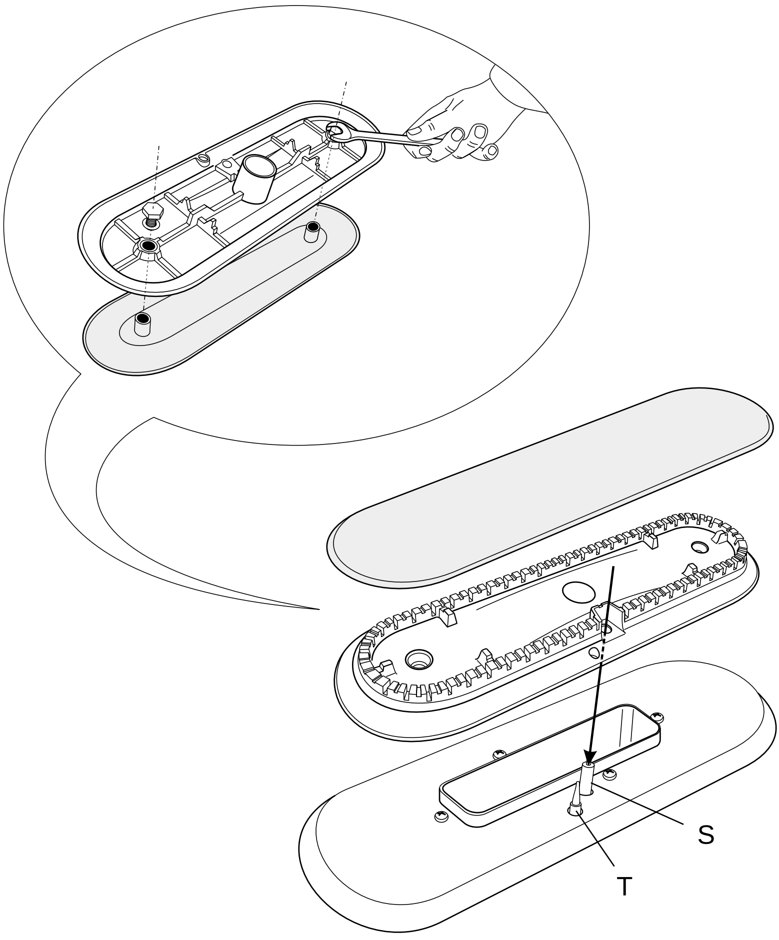


Abb. 3.6

Installationsanleitung

4 INSTALLATION

WICHTIG

✓ Installation, Einstellung und Umrüstung des Geräts auf eine andere Gasart müssen durch einen QUALIFIZIERTEN INSTALLATEUR ausgeführt werden.

✓ Das Gerät muß ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden.

✓ Der Installateur hat sich an den geltenden nationalen Normen betreffend Belüftung und Entsorgung der Verbrennungsgase zu halten.

✓ Sämtliche Eingriffe am Gerät dürfen nur bei abgeschalteter Stromversorgung ausgeführt werden..

✓ ***Das Gerät ist dazu vorgesehen, in hitzebeständigen Möbeln eingebaut zu werden.***

✓ ***Diese Kochmulden sind zum Einsetzen in Küchenmöbel mit einer Tiefe von 600 mm vorgesehen***

✓ ***Die Wände der Möbel dürfen nicht höher als die Arbeitsfläche sein und müssen einer Temperatur von 105° über der Raumtemperatur standhalten können.***

✓ ***Die Installation nicht in der Nähe von entflammbaren Materialien ausführen (z. B. Vorhänge).***

TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Um die Kochmulde einbauen zu können, ist eine Öffnung mit den in der Abbildung gezeigten Maßen notwendig.

Um die Kochmulde einbauen zu können, folgendes beachten:

✓ zwischen dem Boden der Kochmulde und der oberen Fläche eines anderen Geräts oder eines Regals, muß ein freier Raum von 30 mm übrig bleiben.

✓ Flächen, die sich neben oder oberhalb der Kochmulde befinden, müssen einen Abstand von mindestens 200 mm aufweisen (Abb. 4.1).

✓ die Kochmulde muß von der hinteren Wand mindesten 60 mm abstehen.

✓ zwischen der Kochmulde und einem darüber hängenden Küchenwandschrank oder einer Abzugshaube muß ein Abstand von mindestens 650 mm übrig bleiben (Abb. 4.2).

✓ Es ist notwendig, daß ein Separator zwischen die Basis der Kochmulde und die Schublade eingesetzt wird.

✓ Wenn das Kochfeld auf einem Einbauofen installiert wird, mindestens 30 mm Abstand zwischen den beiden Geräten lassen. Die beiden Geräte sind separat an die Gaszufuhr anzuschließen.

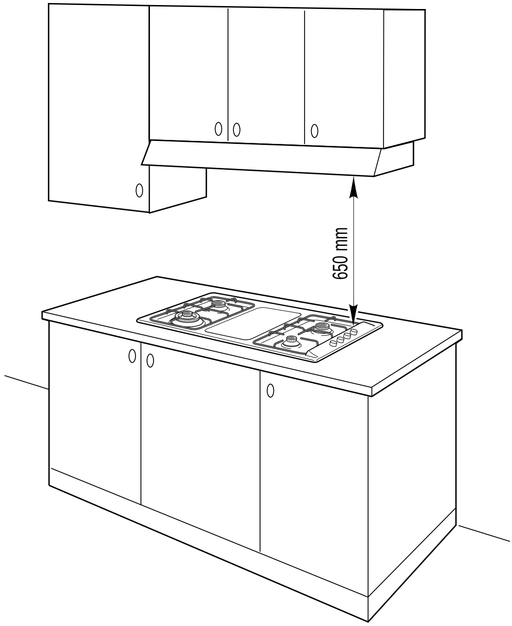


Abb. 4.2

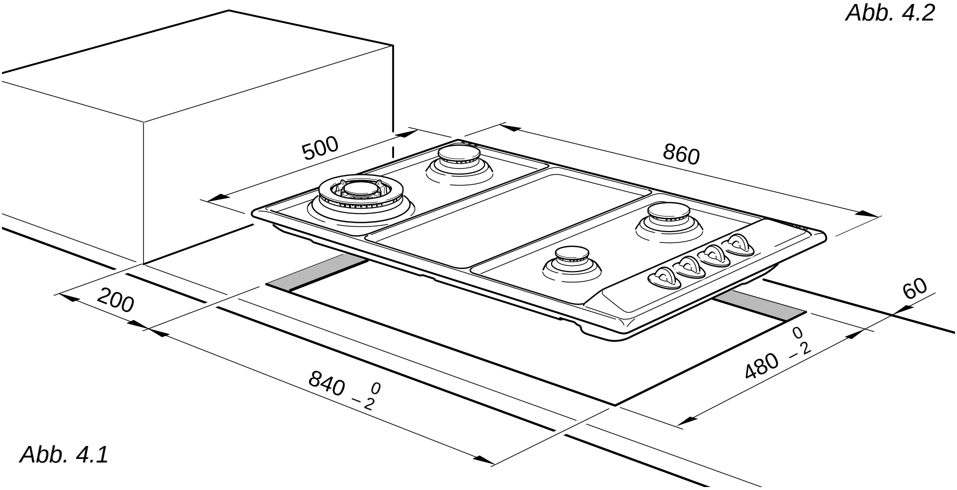


Abb. 4.1

INSTALLATION IN UNTERSCHRÄNKEN MIT TÜR

(Abb. 4.3)

Es wird empfohlen, einen Unterdruckabstand von 30 mm zwischen dem Boden der Kochfläche und dem oberen Teil des darunter befindlichen Schranks zu lassen.

MONTAGE DER SPANNFLÜGEL

Jede Kochmulde wird mit einem Flügel- und Schraubensatz für die Befestigung an Möbeln mit einer Verarbeitungsdicke von Z bis 4 cm ausgestattet.

Die Kochmulde umkippen und die Befestigungsf lügel “**A**” an die entsprechenden Aufnahmen anbauen, dabei die Schrauben “**B**” nur lose anziehen.
Die Befestigungsf lügel gemäß nebenstehendem Bild anbauen (Abb. 4.4).

BEFESTIGUNG DER KOCHMULDE (Abb. 4.4)

– In das Möbel eine öffnung gemäß Bild 4.1 arbeiten.
– Die Dichtung “**C**” auf das Möbel entlang der öffnung auf legen, dabei müssen die Dichtungen genau mit der Kante abschließen.
– Die Kochmulde in die Möbelöffnung einsetzen und korrekt positionitren.
– Die Befestigungsf lügel “**A**” nachstellen und die Schrauben “**B**” bis zur vollständigen Befestigung der Kochmulde festziehen.
– Mit einem scharfen Werkzeug das an der Kochmulde hervortretende Dichtungsband abschneiden.

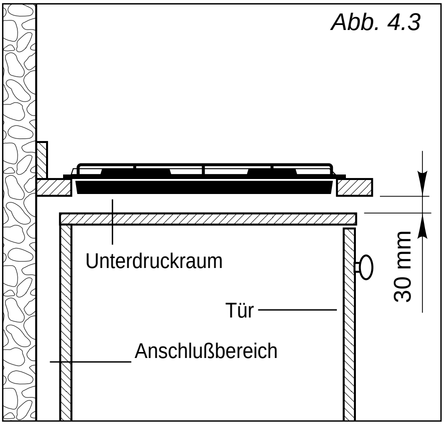


Abb. 4.3

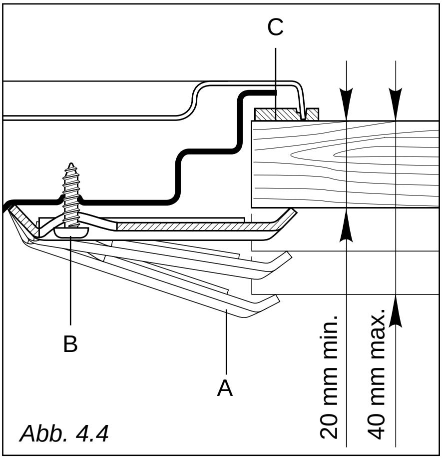


Abb. 4.4

INSTALLATIONSORT

Der Raum, in dem das Gasgerät installiert wird, muß über eine für die Gasverbrennung notwendige Luftzufuhr verfügen (2 m^3/h x kW).
Die Luftzufuhr muß direkt durch eine oder mehrere Öffnungen der Außenwände erfolgen, mit einem freien Gesamtquerschnitt von mindestens 100 cm^2.

Bei Geräten mit Sicherheitsvorrichtungen zum Schutz gegen ausgehende Flammen muss diese Öffnung einen Mindestquerschnitt von 200 cm^2 haben.

Die Öffnungen sollten in Bodennähe und vorzugsweise gegenüber der Ableitung der Verbrennungsprodukte angebracht werden; sie müssen so hergestellt sein, daß eine Verstopfung sowohl von innen als auch von außen nicht möglich ist.
Ist die Durchführung der erforderlichen Öffnungen nicht möglich, kann die Luft von einem angrenzenden Raum mit geeigneter Lüftung zugeleitet werden, sofern es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Gefahrenraum handelt.
In diesem Fall muß der Lufteintritt durch die Küchentür erfolgen.

ABLEITUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

Die Verbrennungsprodukte des Gasgerätes müssen mittels einer direkt mit dem Freien verbundenen Rauchabzug abgeleitet werden (siehe 4.5).
Ist dies nicht der Fall, ist die Verwendung eines Elektrolüfters möglich, der an der Außenwand oder am Fenster angebracht ist und eine stündliche Lufterneuerung leistet, die 3-5 mal dem Volumen der Küche entspricht (Abb. 4.6).
Der Lüfter darf nur dann installiert werden, wenn Öffnungen für den Lufteintritt vorhanden sind, siehe Beschreibung Kapitel “Installationsort”.

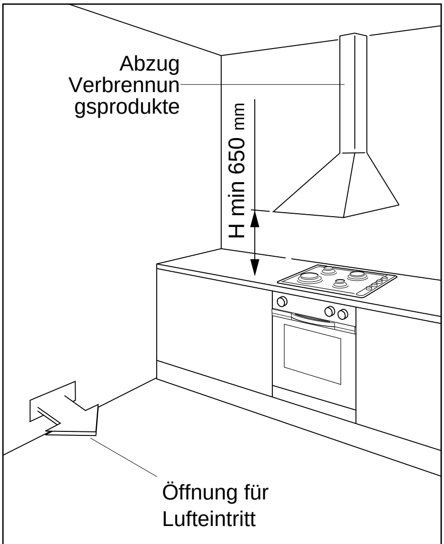


Abb. 4.5

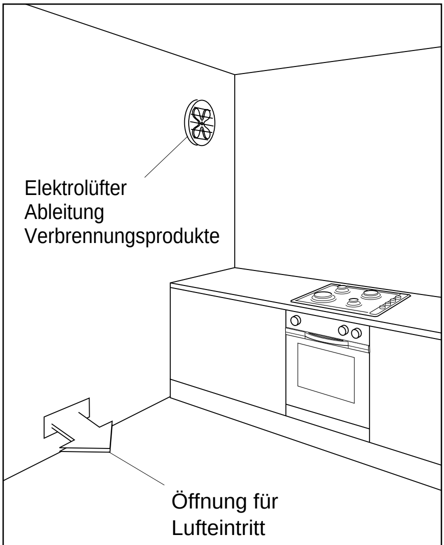


Abb. 4.6

NL **Kat: II 2L 3B/P**

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Der Gasanschluss muss von einem qualifizierten Fachtechniker und entsprechend den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Die Kochmulde ist fur den am Typenschild des Geräts und in diesem Handbuch angegebenen Gastyp vorbereitet und geeicht.

Die Gas-Speiseleitung muß den einschlägigen örtlichen Vorschriften entsprechen.

Um die Kochmulde mit der Speiseleitung oder der Gasfläsche zu verbinden, den einem Schlauch aus rostfreiem Stahl mit durchlaufender und vorschriftsgemäßer Wand verwenden.

Metallschläuche dürfen nicht länger als 2 m sein.

Achtung: falls ein Schlauch aus rostfreiem Stahl verwendet wird, darf dieser nicht ein ausziehbares Möbelstück berühren, sondern muß durch einen freien Raum verlegt werden, wo er auch der ganzen Länge nach geprüft werden kann.

Das Anschlußstück der Kochmulde besteht aus folgenden Teilen:

- 1 Mutter "**A**"
- 1 Winkelstutzen "**C**" - kegelig
- 1 Dichtung "**F**"

WICHTIG

- ✓ ***Verbindungsstück C nicht forcieren bevor der Mutter "A" gelockert worden ist (Abb. 5.2). Wir empfehlen, ihn nicht waagerecht oder senkrecht zu montieren.***
- ✓ ***Die Dichtung F ist ein Teil,die die Abdichtung des Gasanschlusses 6 gewährleistet. Wir empfehlen Sie, auszuwechseln sobald sie nicht dies sobald sie nicht mehr einwandfrei ist, auszuwechseln.***
- ✓ ***Nach dem Anschluß mit Wasserlauge die Abdichtung der Verbindungen kontrollieren; niemals eine Flamme dazu verwerden.***

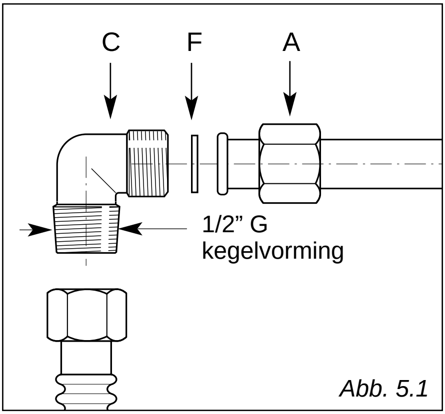


Abb. 5.1

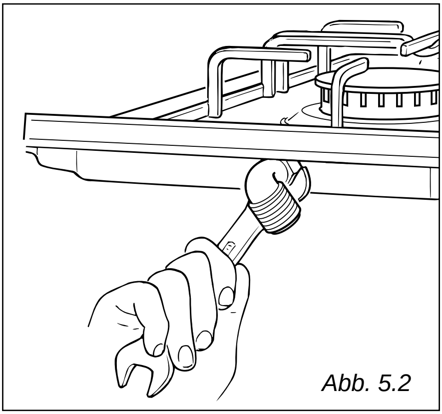


Abb. 5.2

AUSTAUSCH DER DÜSEN

Die Ersatzdüsen sind bei den Kundendienststellen erhältlich.

Für die Wahl der zu ersetzenden Düsen muß die Düsentabelle eingesehen werden.
Der in Hundertstel-Millimeter ausgedrückte Düsendurchmesser ist auf jeder Düse angegeben.

Um die Düsen auszuwechseln, folgendermaßen vorgehen:

✓ Die Roste und die Brenner von der Kochmulde abnehmen.

✓ Mit einem Maulschlüssel die Düsen "**J**" (Abb. 5.3 - 5.4) mit den für das verwendete Gas geeigneten Düsen auswechseln (siehe Tabelle zur Wahl der Düsen).

Die Brenner wurden so ausgeführt, daß eine Einstellung der Primärluft nicht erforderlich ist.

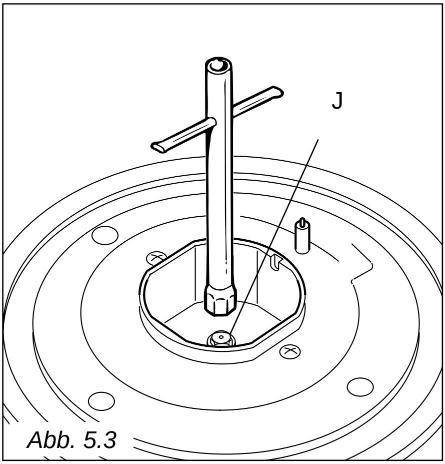


Abb. 5.3

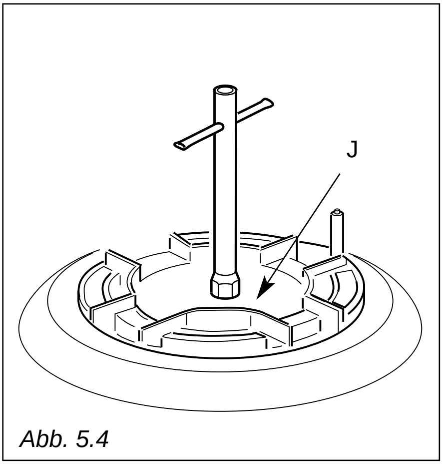


Abb. 5.4

(NL) TABELLE DER GASDÜSEN - Kat: II 2L 3B/P

Modelle ohne Sicherheitsvorrichtung

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	27	50	Einstellbar	72 (F1)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	34	65	Einstellbar	94 (Y)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	44	85	Einstellbar	121 (F2)
Dreikranzbrenner (TC)	3,50	1,50	65	95	Einstellbar	138 (F3)
Ovalbrenner (PS)	2,95	1,50	65	85	Einstellbar	121 (F2)

Modelle mit Sicherheitsvorrichtung

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Hilfsbrenner (A)	1,00	0,30	25	50	Einstellbar	72 (F1)
Normalbrenner (SR)	1,75	0,45	30	65	Einstellbar	94 (Y)
Starkbrenner (R)	3,00	0,75	40	85	Einstellbar	121 (F2)
Dreikranzbrenner (TC)	3,50	1,50	62	95	Einstellbar	138 (F3)
Ovalbrenner (PS)	2,95	1,50	62	85	Einstellbar	121 (F2)

ERFORDERLICHE LUFTZUFUHR FÜR DIE GASVERBRENNUNG (2 m^3/h x kW)	
BRENNER	Erforderliche Luftzufuhr [m^3/hr]
Hilfsbrenner (A)	2,00
Normalbrenner (SR)	3,50
Starkbrenner (R)	6,00
Dreikranzbrenner (TC)	7,00
Ovalbrenner (PS)	5,90

EINSTELLUNG DES MINDESTDURCHFLUSSES DER GASBRENNER

Wenn auf eine andere Gassorte umgerüstet wird, ist auch der Mindestdurchfluss am Hahn neu einzustellen. In dieser Position muss die Flamme etwa 4 mm lang sein und muss auch dann weiterbrennen, wenn von maximalem auf minimalen Gasfluss umgestellt wird.

Die Flamme wird folgendermaßen eingestellt:
– Brenner einschalten.
– Hahn auf Position “Minimum” stellen.
– Knauf herausziehen.

Für Hähne mit Stellschraube in der Stange (Abb. 5.4):
– Mit einem max. 3mm starken Schraubendreher die Schraube innen in der Stange des Hahns drehen, bis die Flamme richtig eingestellt ist.

Für Hähne mit Stellschraube am Körper (Abb. 5.5):
– Schraube “**A**” mit einem Schraubendreher drehen, bis die Flamme richtig eingestellt ist.
– Die Schraube “**A**” ist durch eine Öffnung am Mikroschalter zugänglich.

N.B.: Für Flüssiggas (G30/G31) muss die Schraube ganz eingeschraubt werden.

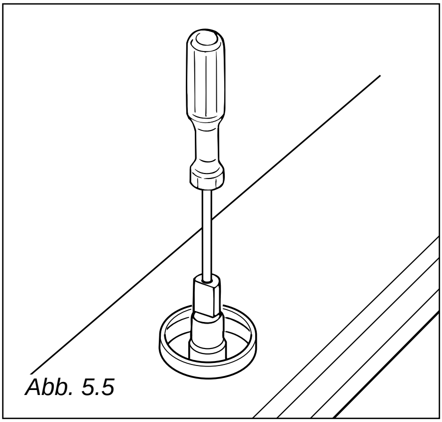


Abb. 5.5

SCHMIERUNG DER GASHÄHNE

Wenn der Gashahn beim Drehen klemmt, muss er von Fachpersonal ausgewechselt werden.

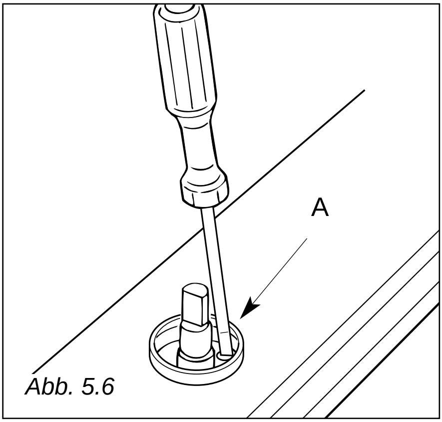


Abb. 5.6

6 ELEKTRISCHER TEIL

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINES

- ✓ Der Anschluß des Gerätes muß von einem qualifizierten Techniker nach den geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden.
- ✓ Bevor Sie das Gerät anschliessen, überprüfen Sie, ob Stromspannung und -stärke den auf der Etikette an der Kochmulde angegebenen Werten entspricht und daß der Querschnitt des Kabels ausreicht.
- ✓ Das Gerät wird ohne Stecker geliefert, d.h., wenn das Gerät nicht direkt ans Stromnetz angeschlossen wird, ist ein für die Stromlast ausreichender Standardstecker zu montieren.
- ✓ Das Gerät kann direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein Mehrpolstecker, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm angebracht wurde.
- ✓ Der Stecker ist an eine gemäß der geltenden Sicherheitsvorschriften geerdete Steckdose anzuschließen.
- ✓ Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- ✓ Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.

– **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

Auswechseln des Speisekabels

- Das Speisekabel darf nur mit einem gleichartigen Kabel ausgewechselt werden, wie das das am Gerät montiert ist.

- Das neue Speisekabel, dessen Typ und Schnitt geeignet sein müssen, laut dem unten aufgeführten Schema anschließen.

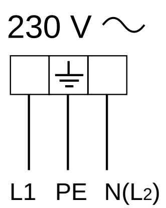


Abb. 6.1

Schnitt der Speisekabel Kabel Typ "H05V2V2-F"

hitzebeständig bis zu 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm^2

230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm^2 (für Modelle mit einer Nennleistung von 1,5 kW bei 230 V)

Die Beschreibung in dieser Gebrauchs-Anweisung ist rein informativ.
Die Herstellerfirma behalt sich jederzeit Aenderungen und Verbesserungen an den Geräten ohne vorheirge Bekanntgabe vor.

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

Al utilizar cualquier aparato eléctrico es necesario respetar algunas reglas fundamentales, en especial las siguientes:

- ✓ ***No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;***
- ✓ ***No use el aparato con los pies descalzos:***
- ✓ ***No permita que el aparato sea usado por niños o minusválidos, sin vigilancia.***

El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- ✓ *Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilice y contacte al vendedor o a personal profesionalmente cualificado.*
- ✓ *El material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno celular, clavos, cintas, etc.) no se debe dejar al alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.*
- ✓ *El embalaje está formado por material reciclable y está marcado por el símbolo ♻.*
- ✓ *No trate de modificar las características técnicas del aparato ya que puede ser peligroso.*
- ✓ *El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irrazonables.*
- ✓ *Si se decide no utilizar más este aparato (o se desea sustituirlo con un modelo nuevo) antes de eliminarlo se recomienda inutilizarlo de acuerdo con las normas vigentes en materia de protección de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas las partes que pueden resultar peligrosas, especialmente para los niños que se pusieran a jugar con el aparato fuera de uso.*
- ✓ *La instalación y relativas conexiones gas/electricidad deben ser efectuadas por personal profesionalmente cualificado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes y en base a las indicaciones del fabricante.*

CONSEJOS PARA EL USUARIO

- ✓ *Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!*
- ✓ *Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.*
- ✓ *Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada y cierre la espita del suministro de gas o el grifo de la bombona.*
- ✓ *En caso de anomalías de funcionamiento de los grifos del gas, llame al Servicio Asistencia.*
- ✓ *No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación.*

¿Cuidado!: Peligro de incendio

- ✓ *No apoye material inflamable en la placa de cocción.*
- ✓ *Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos utilizados cerca no entren en contacto con la placa de cocción.*
- ✓ *Não deve nunca cozinhar os alimentos directamente sobre as chapas eléctricas, mas em panelas e recipientes destinados a este fim.*

▪ PLACA DE COCCIÓN 3 GAS ▪
con o sin válvula de seguridad

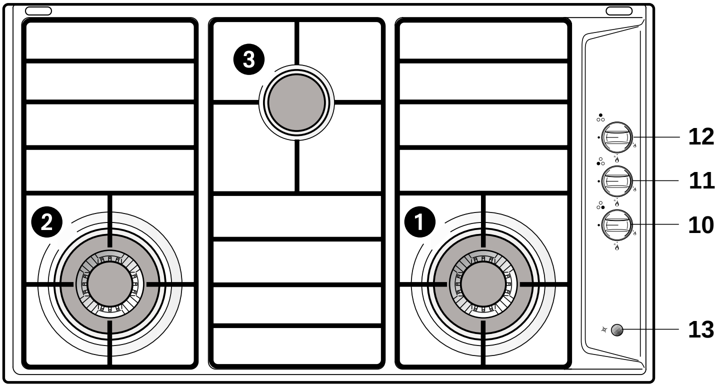


Fig. 1a

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCÍÓN FUEGOS

1. Quemador triple corona derecho (TC) - 3,50 kW
2. Quemador triple corona izquierdo (TC) - 3,50 kW
3. Quemador semirápido (SR) - 1,75 kW

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

10. Botón de mando quemador triple corona derecho (1)
11. Botón de mando quemador triple corona izquierdo (2)
12. Botón de mando quemador semirrápido (3)
13. Pulsador de encendido eléctrico. Si no está presente, el aparato puede ser:
- provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 - apertura máx. o capacidad máx.)
- sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTE:

Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda “T” como se indica en la fig. 3.1 (página 74) – que no hay que confundir con el electrodo “S” del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.

• PLACA DE COCCIÓN 4 GAS con quemador triple corona •
con o sin válvula de seguridad

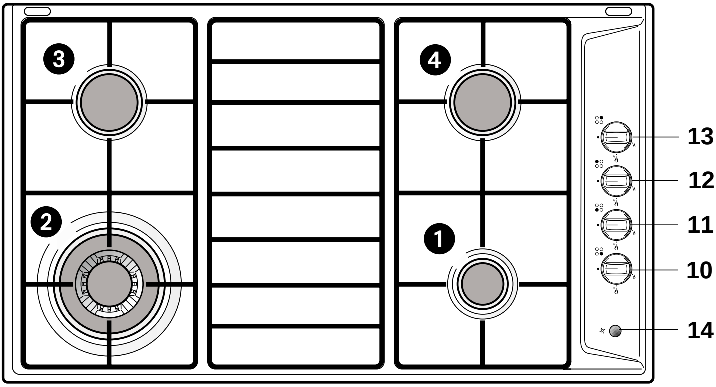


Fig. 1b

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCÍÓN FUEGOS

1. Quemador auxiliar (A) - 1,00 kW
2. Quemador triple corona (TC) - 3,50 kW
3. Quemador semirápido izquierdo (SR) - 1,75 kW
4. Quemador semirápido derecho (SR) - 1,75 kW

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

10. Botón de mando quemador auxiliar (1)
11. Botón de mando quemador triple corona (2)
12. Botón de mando quemador semirrápido izquierdo (3)
13. Botón de mando quemador semirrápido derecho (4)
14. Pulsador de encendido eléctrico. Si no está presente, el aparato puede ser:
- provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 - apertura máx. o capacidad máx.)
- sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTE:

Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda “T” como se indica en la fig. 3.1 (página 74) – que no hay que confundir con el electrodo “S” del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente

• PLACA DE COCCIÓN 5 GAS con quemador triple corona •
con o sin válvula de seguridad

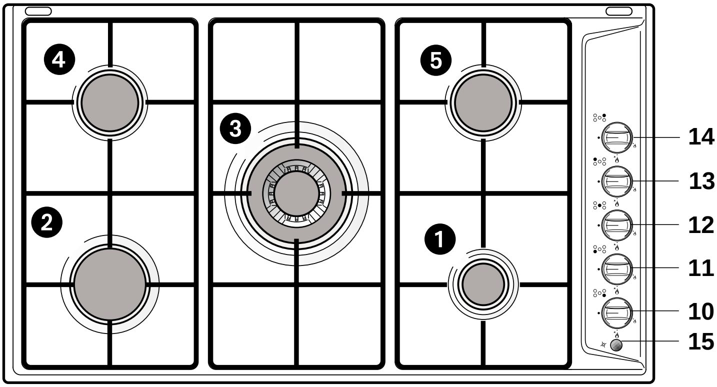


Fig. 1c

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCÍÓN FUEGOS

1. Quemador auxiliar (A) - 1,00 kW
2. Quemador rápido (R) - 3,00 kW
3. Quemador triple corona (TC) - 3,50 kW
4. Quemador semirápido izquierdo (SR) - 1,75 kW
5. Quemador semirápido derecho (SR) - 1,75 kW

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

10. Botón de mando quemador auxiliar (1)
11. Botón de mando quemador rápido(2)
12. Botón de mando quemador triple corona (3)
13. Botón de mando quemador semirrápido izquierdo (4)
14. Botón de mando quemador semirrápido derecho (5)
15. Pulsador de encendido eléctrico. Si no está presente, el aparato puede ser:
- provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 - apertura máx. o capacidad máx.)
- sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTE:

Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda “T” como se indica en la fig. 3.1 (página 74) – que no hay que confundir con el electrodo “S” del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente

• PLACA DE COCCIÓN 5 GAS con quemadores triple corona y pescadera •
con o sin válvula de seguridad

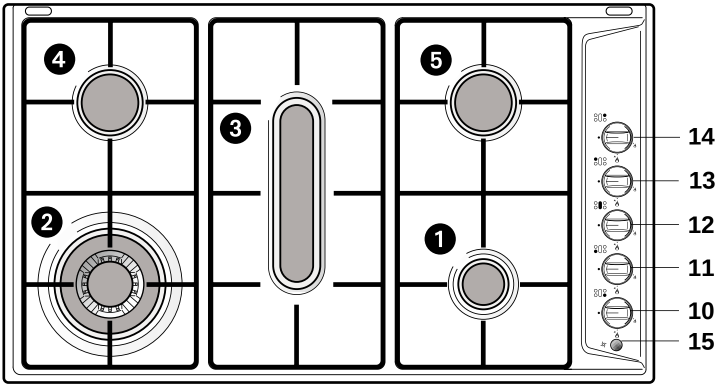


Fig. 1d

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCÍÓN FUEGOS

1. Quemador auxiliar (A) - 1,00 kW
2. Quemador triple corona (TC) - 3,50 kW
3. Quemador pescadera (PS) - 2,95 kW
4. Quemador semirápido izquierdo (SR) - 1,75 kW
5. Quemador semirápido derecho (SR) - 1,75 kW

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

10. Botón de mando quemador auxiliar (1)
11. Botón de mando quemador triple corona (2)
12. Botón de mando quemador pescadera (3)
13. Botón de mando quemador semirrápido izquierdo (4)
14. Botón de mando quemador semirrápido derecho (5)
15. Pulsador de encendido eléctrico. Si no está presente, el aparato puede ser:
- provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 - apertura máx. o capacidad máx.)
- sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTE:

Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda “T” como se indica en la fig. 3.1 (página 74) – que no hay que confundir con el electrodo “S” del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente

• PLACA DE COCCIÓN 6 GAS con quemador triple corona • con o sin válvula de seguridad

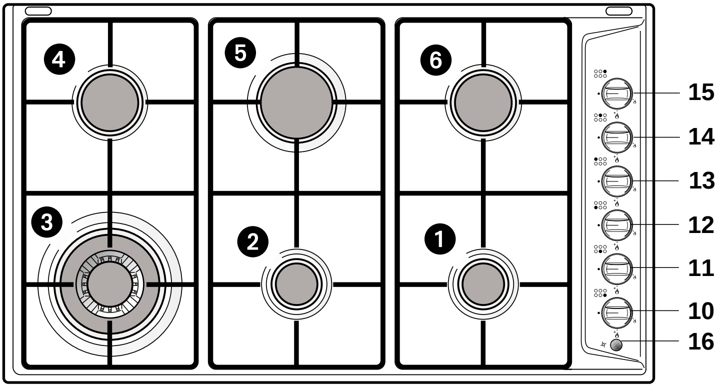


Fig. 1e

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCÍÓN FUEGOS

1. Quemador auxiliar derecho (A) - 1,00 kW
2. Quemador auxiliar central (A) - 1,00 kW
3. Quemador triple corona (TC) - 3,50 kW
4. Quemador semirápido izquierdo (SR) - 1,75 kW
5. Quemador rápido (R) - 3,00 kW
6. Quemador semirápido derecho (SR) - 1,75 kW

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

10. Botón de mando quemador auxiliar derecho (1)
11. Botón de mando quemador auxiliar central (2)
12. Botón de mando quemador triple corona (3)
13. Botón de mando quemador semirrápido izquierdo (4)
14. Botón de mando quemador rápido (5)
15. Botón de mando quemador semirrápido derecho (6)
16. Pulsador de encendido eléctrico. Si no está presente, el aparato puede ser:
- provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 - apertura máx. o capacidad máx.)
- sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTE:

Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda “T” como se indica en la fig. 3.1 (página 74) – que no hay que confundir con el electrodo “S” del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente

• PLACA DE COCCIÓN 4 GAS con quemador triple corona + 1 Placa eléctrica •
con o sin válvula de seguridad

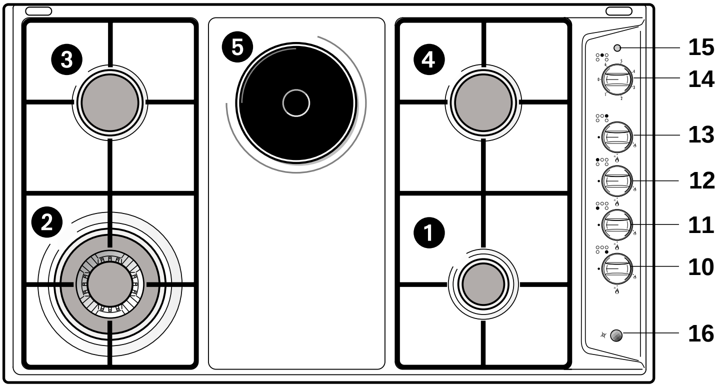


Fig. 1f

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCÍÓN FUEGOS

1. Quemador auxiliar (A) - 1,00 kW
2. Quemador triple corona (TC) - 3,50 kW
3. Quemador semirápido izquierdo (SR) - 1,75 kW
4. Quemador semirápido derecho (SR) - 1,75 kW
5. Placa eléctrica - normal (1000 W) o rápida (1500 W)

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

10. Botón de mando quemador auxiliar (1)
11. Botón de mando quemador triple corona (2)
12. Botón de mando quemador semirrápido izquierdo (3)
13. Botón de mando quemador semirrápido derecho (4)
14. Botón de mando placa eléctrica (5)
15. Testigo luminoso funcionamiento placa eléctrica
16. Pulsador de encendido eléctrico. Si no está presente, el aparato puede ser:
- provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ★ cerca del símbolo 🌢 - apertura máx. o capacidad máx.)
- sin encendido eléctrico (ningún símbolo ★ cerca de los botones).

NOTE:

Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda “T” como se indica en la fig. 3.1 (página 74) – que no hay que confundir con el electrodo “S” del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente

QUEMADORES DE GAS

La entrada de gas en los quemadores esta regulada por las empuñaduras de la fig. 2.1 que controlan los grifos de cierre de seguridad.
Haciendo coincidir el índice de la empuñadura con los símbolos impresos en el cuadro de distribución del aparato se obtiene:

– disco lleno ● = grifo cerrado

– símbolo (llama grande) o (llama grande) = abertura max. o capacidad max.

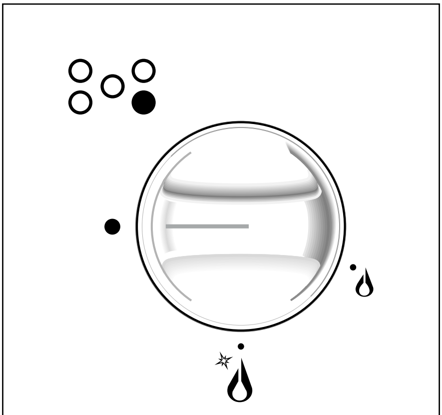
– símbolo (llama pequeña) = abertura min. o capacidad min.

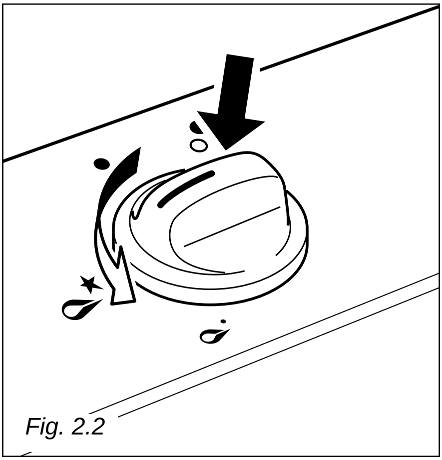
✓ Para encender uno de los quemadores, acercar una llama a la parte superior del quemador, presionar y girar la empuñadura en sentido antihorario hasta hacer coincidir el símbolo representante la llama grande (capacidad máxima) con la referencia de el cuadro de distribución del aparato.

✓ Para obtener la capacidad reducida, girar ulteriormente la empuñadura a final de carrera en correspondencia del símbolo que representa la llama pequeña.

✓ La capacidad máxima sirve para llevar a ebullición los liquidos, mientras que la reducida permite calentar los alimentos en manera lenta o mantener la ebullición.

✓ Todas las posiciones de funcionamiento tienen que ser escogidas entre las del punto máximo y las del punto mínimo y nunca entre las del punto máximo y el punto de cierre.


Fig. 2.1


Fig. 2.2

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Modelos sin encendido eléctrico

Para encender uno de los quemadores, acercar una llama a la parte superior del quemador, presionar y girar la empuñadura en sentido antihorario hasta hacer coincidir el símbolo representante la llama grande (capacidad máxima) con la referencia de el cuadro de distribución del aparato.

Modelos con encendido eléctrico

En los modelos con encendido eléctrico, para encender uno de los quemadores, girar la empuñadura que corresponde al quemador escogido, hasta la posición de capacidad máxima (llama grande) y presionar el pulsador.

Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

Modelos con encendido incorporado en las empuñaduras de los quemadores

Estos modelos se identifican por el símbolo ★ cerca del símbolo 🔥 (fig. 2.1).
Para encender uno de los quemadores, presione y gire el botón correspondiente (fig. 2.2), hasta la posición de capacidad máxima (llama grande ★🔥) y manténgalo presionado hasta que se encienda el quemador.

Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

Nota: En caso de que particulares condiciones locales en el suministro de gas dificulten el encendido del quemador con el botón en la posición de capacidad máxima, se aconseja repetir la operación con el botón en la posición de capacidad mínima.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES con válvula de seguridad

Para encender el quemador:

1 – Gire el botón del grifo en sentido antihorario (fig. 2.2), hasta la capacidad máxima (llama grande ★🔥), y manténgalo presionado, se obtendrá la activación del encendido. Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador.
2 – Espere unos diez segundos después del encendido del quemador antes de soltar el botón (tiempo de cebado de la válvula).
3 – Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

Si la llama del quemador del horno se apagase por algún motivo, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas.
Para restablecer el funcionamiento volver el mando a la posición de **“ ● ” esperar aproximadamente uno minuto y repetir las operaciones en el orden indicado.**

BORDE PARA PEQUENOS RECIPIENTES

Se auministra en dotación (fig. 2.3).
Se apoya en la rejilla del quemador semirápido (el más pequeño) cuando se emplean recipientes de pequeño tamaño para evitar que vuelquen.

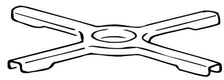


Fig. 2.3

PARRILLA ESPECIAL PARA OLLAS “WOK” - optional (fig. 2.4a - 2.4b)

Esta especial parrilla para ollas “WOK” debe ser apoyada sobre la rejilla del quemador doble corona.

¡CUIDADO!:

– El uso de ollas “WOK” sin esta especial parrilla puede provocar graves anomalías al quemador.

– No utilice esta parrilla especial con ollas de fondo plano.

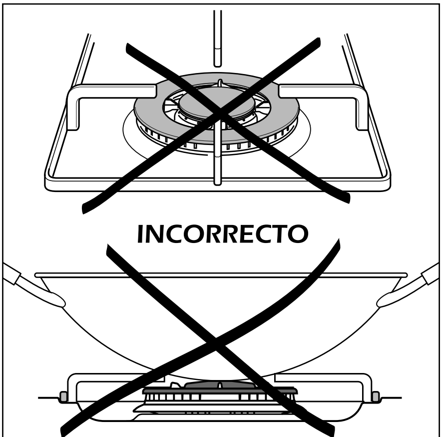


Fig. 2.4a

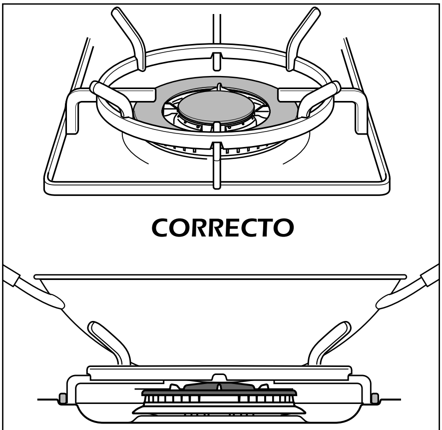


Fig. 2.4b

SELECCION DEL QUEMADOR

En el panel de mandos, cerca de cada uno de ellos está grabado un esquema en el que se indica el quemador que regula dicho mando.
La selección del quemador más adecuado se debe efectuar también en función del diámetro y de la capacidad necesaria.
A título orientativo, los quemadores y recipientes se deben utilizar como sigue:

Es importante que el diámetro del recipiente sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar el elevado rendimiento de los quemadores con el consiguiente derroche de combustible.
Un recipiente pequeño colocado sobre un quemador grande, no permite alcanzar la ebullición en menos tiempo, puesto que la capacidad de absorción del calor por la masa líquida depende del fondo y de la superficie del recipiente.

DIAMETRO DE LAS OLLAS		
QUEMADORES	**MíNIMO**	**MÁXIMO**
* Auxiliar	12 cm	14 cm
Semirrápido	16 cm	24 cm
Rápido	24 cm	26 cm
Triple corona	26 cm	28 cm
Pescadera de 12x30 hasta a 18x40 cm		
diámetro olla WOK máx: 36 cm.		
* con borde para pequeños recipientes: diametro minimo 6 cm		
No utilice cacerolas cóncavas o convexas		

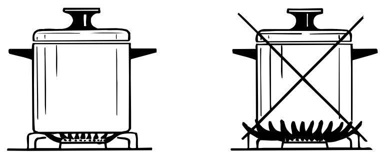


Fig. 2.5

***¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción .
Mantenga lejos a los niños.***

PLACA ELECTRICA NORMAL

El encendido de la placa eléctrica normal se logra girando la empuñadura (fig. 3.4) en la posición deseada.
Los números desde el 1 hasta el 6 indican las posiciones de funcionamiento con temperatura en aumento según el número.

PLACA ELECTRICA RAPIDA

La empuñadura del mando de la placa rápida es igual al de la placa normal con 6 posiciones de funcionamiento (fig. 3.4).
Las características de esta placa, que tiene en dotación un limitador de calentamiento, permiten:

- El alcance rápido de la temperatura
- El disfrute máximo de la potencia con ollas de fondo plano.
- La limitación de la potencia en el caso de ollas inadaptas.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción.
Mantenga lejos a los niños.

USO CORRECTO DE LA PLACA ELÉCTRICA (fig. 2.7)

Al alcanzar la ebullición , reduzca la potencia de acuerdo con la intensidad de calentamiento deseada, recordando que el foco seguirá emanando calor aún por 5 minutos después de haberlo apagado.

Cuando se utiliza la placa eléctrica se deben respetar las siguientes indicaciones:

✓ evite absolutamente la marcha en vacío (sin recipientes).

✓ haga lo posible para no derramar líquidos sobre los focos cuando están calientes.

✓ utilice exclusivamente ollas con el fondo plano (tipo eléctrico).

✓ utilice siempre recipientes que cubran totalmente la superficie del foco.

✓ cocine posiblemente con olla tapada para ahorrar corriente eléctrica.

✓ no cocine jamás la comida directamente en los focos eléctricos sino utilice siempre ollas o adecuados recipientes.

El funcionamiento del foco eléctrico está señalizado por una luz indicadora en el panel de mandos.

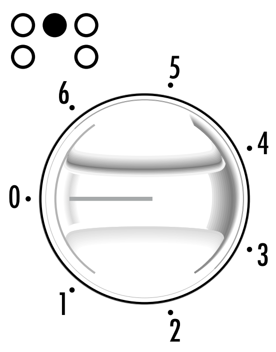


Fig. 2.6

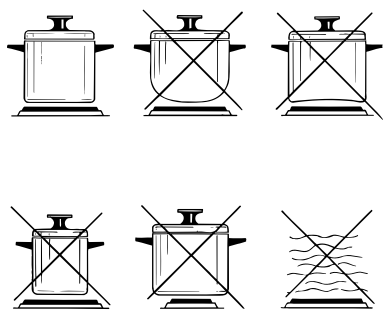


Fig. 2.7

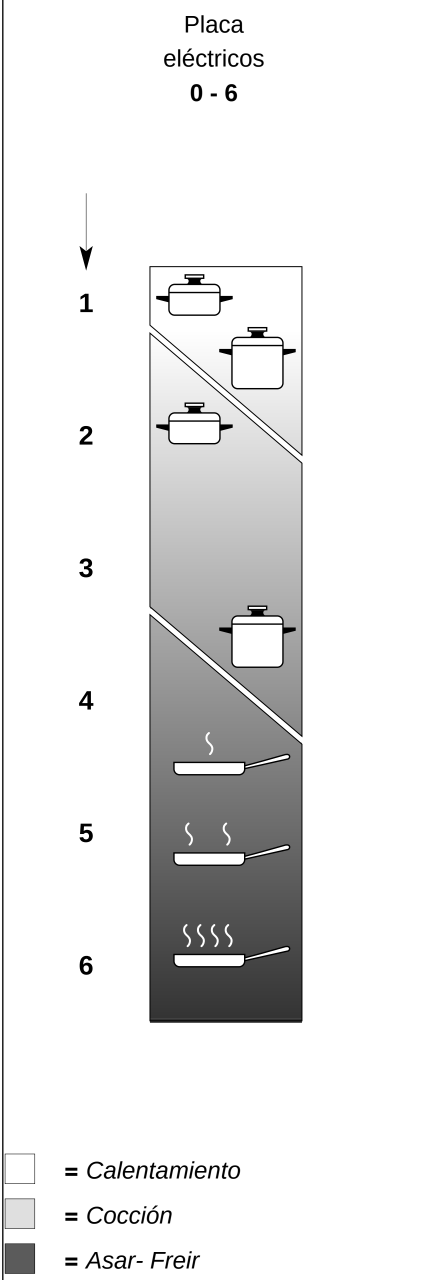


Fig. 2.8

TABLA PARA EL USO DE LAS FOCOS ELÉCTRICOS

Posición Botón	Tipo de cocción
0	Apagado
1 **2**	Para fundir mantequilla, chocolate.
2	Para mantener caliente los alimentos y calentar pequeñas cantidades de líquido.
3	Calentar cantidades más grandes, batir cremas y salsas.
3 **4**	Para hervir lentamente, por ej. cocidos, espaguetis, sopas, para seguir cocinando a vapor asados, estofados, guisos.
4	Para todo tipo de frituras, chuletas, bistec, cocción si tapa, por ej. arroz guisado.
4 **5**	Para dorar carnes, patatas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua.
6	Para frituras rápidas, bistecs a la plancha, etc.

3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CONSEJOS GENERALES

✓ **No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.**

✓ Limpie la placa con un paño humedecido en agua caliente y jabón o agua y detergente líquido.

✓ No utilice productos abrasivos, corrosivos, lejías o estropajos de virutas metálicas.

✓ Evite dejar sobre la superficie de cocción sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.).

SUPERFICIES ESMALTADAS

✓ Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave. Las sustancias ácidas, tales como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

SUPERFICIES EN ACERO INOX

✓ La partes en acero inox deben ser enjuagadas y secadas con un paño suave y llmpio o con un paño de piel de gamuza.

✓ En caso de suciedad muy rebelde, utilice un producto específico no abrasivo disponible en el comercio o sino un poco de vinagre caliente.

✓ **Nota: El uso continuado podría modificar, en correspondencia de los quemadores y/o focos eléctricos, la coloración respecto a la original debido a la alta temperatura.**

PLACA ELECTRICA

✓ Los alimentos carbonizados sobre la placa eléctrica se deben limpiar en seco.

No emplear agua, para evitar formaciones de óxido.

Después del uso, verter sobre la placa templada un poco de aceite y pasar un paño.

BOTONES

✓ Los botones se pueden remover para la limpieza prestando atención a no dañar la guarnición.

GRIFOS DEL GAS

✓ En el caso de anomalías de funcionamiento de los grifos de gas llamar al Servicio de Asistencia.

QUEMADORES Y PARRILLAS

Es posible sacar estas piezas para lavarlas con productos adecuados.

Después de la limpieza, seque correctamente los quemadores y mecheros y los vuelva a **colocar correctamente en su alojamiento**.

Es muy importante comprobar la perfecta colocación del mechero del quemador porque si se mueve de su alojamiento puede causar graves anomalías.

Nota: Para prevenir daños al encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén en su alojamiento.

COLOCACIÓN CORRECTA DE LOS QUEMADORES

Es absolutamente indispensable controlar la perfecta colocación del mechero **F** y la tapa **C** del quemador (véase figs. 3.1-3.2) ya que si se mueven de su alojamiento pueden causar graves anomalías.

Compruebe que el electrodo “**S**” (fig. 3.1) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

Compruebe que la sonda “**T**” (fig. 3.1) cerca de cada quemador esté siempre limpia para permitir el regular funcionamiento de las válvulas de seguridad.
Limpie la sonda y la bujía cuidadosamente.

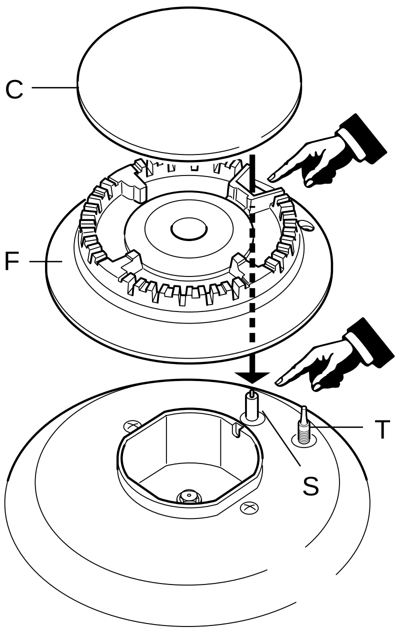


Fig. 3.1

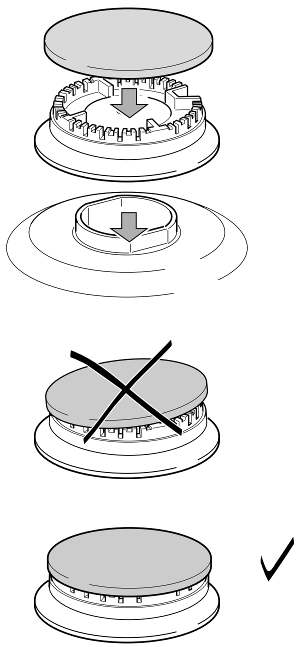


Fig. 3.2

QUEMADOR TRIPLE CORONA

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 3.3, prestando atención a que las nervaduras entren en su alojamiento como indicado por la flecha.
Coloque correctamente en su alojamiento la tapa A y el anillo B (fig. 3.4 - 3.5).
El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 3.4)

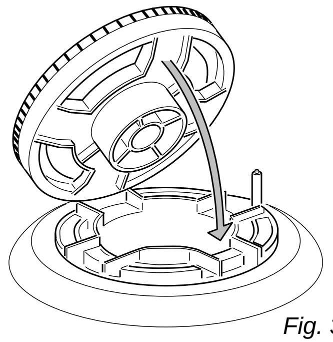


Fig. 3.3

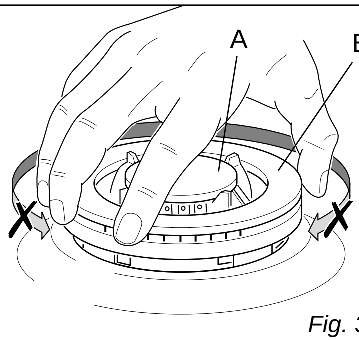


Fig. 3.4

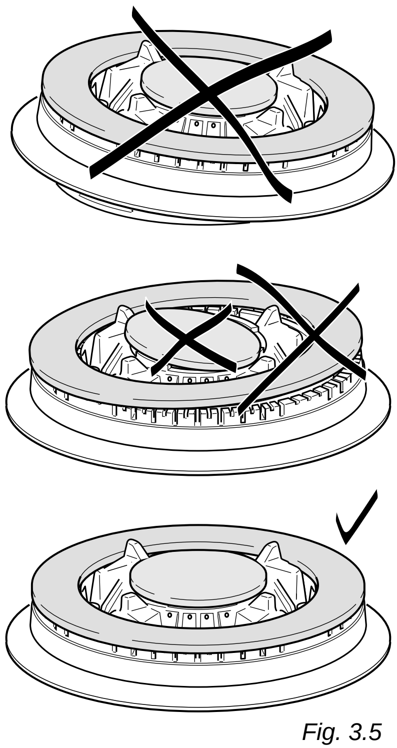


Fig. 3.5

COLOCACIÓN CORRECTA DEL QUEMADOR PESCADERA

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 3.6.

Compruebe que el electrodo “**S**” (fig. 3.6) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

Compruebe que la sonda “**T**” (fig. 3.6) cerca de cada quemador esté siempre limpia para permitir el regular funcionamiento de las válvulas de seguridad.

Limpie la sonda y la bujía cuidadosamente.

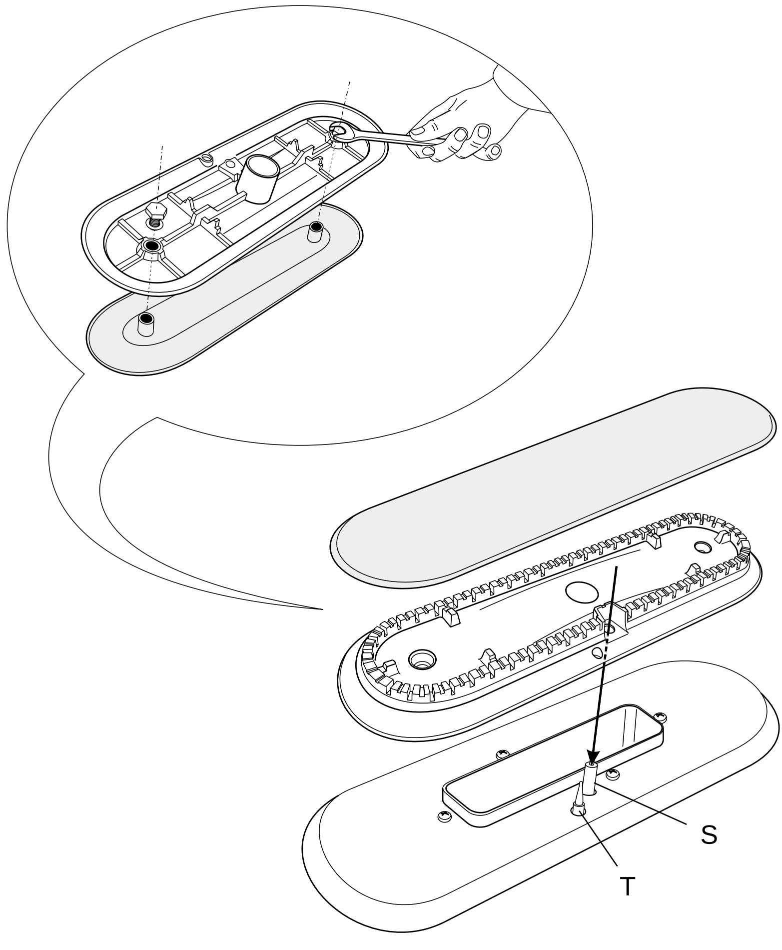


Fig. 3.6

Consejos para la instalación

4 INSTALACIÓN

IMPORTANTE

- ✓ La instalación, regulación y transformación de la plataforma de cocción a otros gases tiene que ser efectuada por un **INSTALADOR CALIFICADO**.
- ✓ El equipo tiene que instalarse correctamente y en conformidad con la normativa vigente.
- ✓ El encargado de la instalación debe respetar las normas locales vigentes en materia de ventilación y descarga de los gases de combustión.
- ✓ Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.

- ✓ ***La placa ha sido fabricada para empotrar en muebles resistentes al calor.***
- ✓ ***Estas placas deben ser empotradas en muebles de cocina con una profundidad de 600 mm.***
- ✓ ***Las paredes de los muebles no tienen que superar la altura de la encimera y tienen que resistir una temperatura 105°C superior a la temperatura ambiente.***
- ✓ ***Hay que evitar la instalación cerca de materiales inflamables (por ej. cortinas).***

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

Para empotrar la placa en el mueble es necesario efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 4.1, teniendo presente que:

✓ En el interior del mueble, entre el fondo de la placa y la parte superior de una repisa debe haber una distancia mínima de 30 mm.

✓ Cualquier pared al lado que sobresalga la placa debe estar a una distancia mínima de 200 mm (fig. 4.1).

✓ La pared detrás del placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 60 mm (fig. 4.1).

✓ Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la figura 4.2).

✓ En caso de que la placa de cocción no se instale en combinación con un horno, es indispensable utilizar un tabique divisorio entre el fondo de la placa y el módulo a empotrar.

✓ En caso de que la placa se combine con un horno (lo cual resulta posible), deje una distancia mínima de 30 mm entre ambos aparatos. Efectúe la conexión al gas con empalmes independientes de acuerdo con las normas locales vigentes.

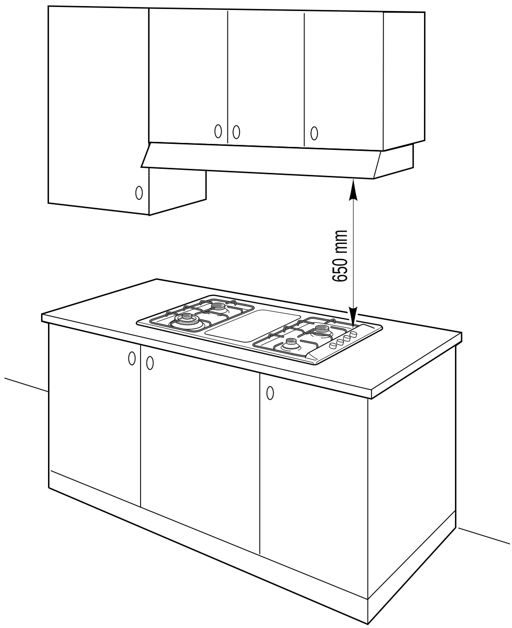


Fig. 4.2

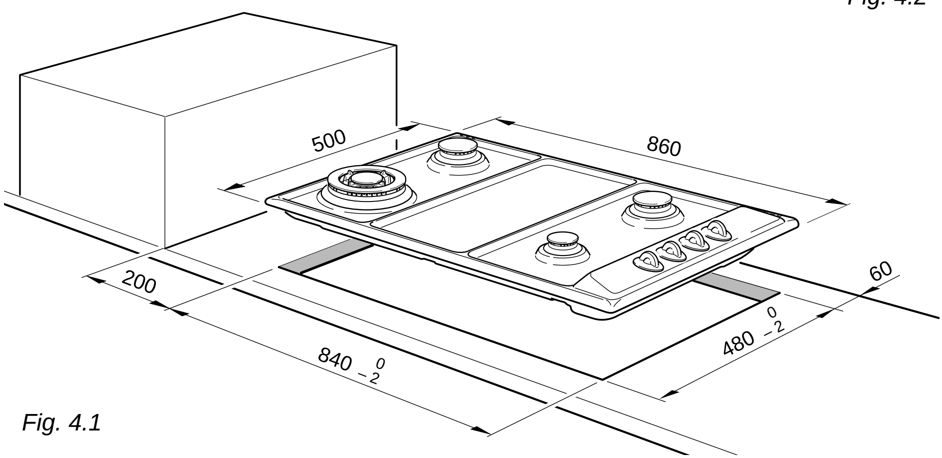


Fig. 4.1

INSTALACION EN MUEBLES CON PUERTAS (fig. 4.3)

Se aconseja dejar un espacio de depresión de 30 mm entre el fondo de la placa y la parte superior del mueble.

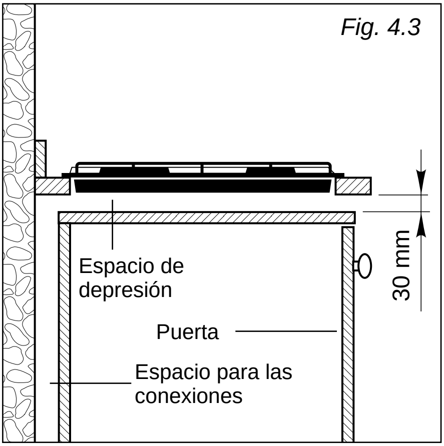


Fig. 4.3

MONTAJE DE LAS ALETAS DE FIJACIÓN (fig. 4.4)

– Cada placa de cocción está provisto de una serie de aletas y tornillos para la fijación a los muebles con un espesor de 2 a 4 cm.

– Gire la placa y monte las aletas “A” en el lugar correspondiente, enroscando los tornillos “B” un par de vueltas.

– Preste atención en montar las aletas como se indica en la fig. 4.4.

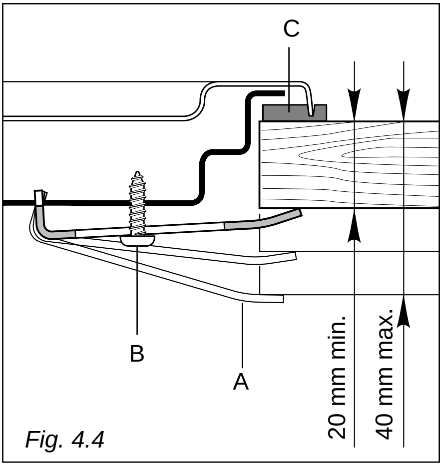


Fig. 4.4

FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN (fig. 4.4)

– Extienda la guarnición “C” sobre el mueble a hilo del corte efectuado, teniendo cuidado de sobreponer los bordes de empalme.

– Inserte la placa en la abertura, colocándola correctamente.

– Disponga las aletas “A” y enrosque los tornillos “B” hasta fijar completamente la placa de cocción.

– Con una herramienta bien afilada elimine los bordes de la guarnición que salen de la placa.

LOCAL DE INSTALACIÓN

El local donde se desea instalar la placa a gas debe tener una buena ventilación ya que es necesario para la combustión del gas (de acuerdo con las normas locales vigentes).

La entrada de aire se debe producir directamente desde una o más aberturas efectuadas en las paredes externas con una sección libre total de al menos 100 cm^2.

En caso de aparatos desprovistos de dispositivos de seguridad por falta de llama, esta abertura debe tener una sección mínima de 200 cm^2.

Las aberturas tienen que estar lo más cerca posible del suelo y, si es posible, en el lado opuesto a la evacuación de los gases de combustión. Además, se deben realizar de manera que no se puedan obstruir desde adentro o desde afuera.

Si no es posible realizar la abertura como se ha indicado arriba, el aire necesario puede proceder de un local adyacente, correctamente ventilado, con tal de que no sea un dormitorio o un ambiente peligroso (de acuerdo con las normas locales vigentes).
En este caso, la puerta de la cocina debe permitir la entrada del aire.

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN

Los gases de combustión de la placa deben descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 4.5).
Si no es posible se puede utilizar un electroventilador, aplicado a la pared exterior o a una ventana, con una capacidad suficiente para garantizar un recambio horario del aire equivalente a 3-5 veces el volumen del local donde se ha instalado la cocina (fig. 4.6).
El electroventilador solamente se puede instalar si existen las aberturas para la entrada del aire descritas en el párrafo "Local de instalación" (de acuerdo con las normas locales vigentes).

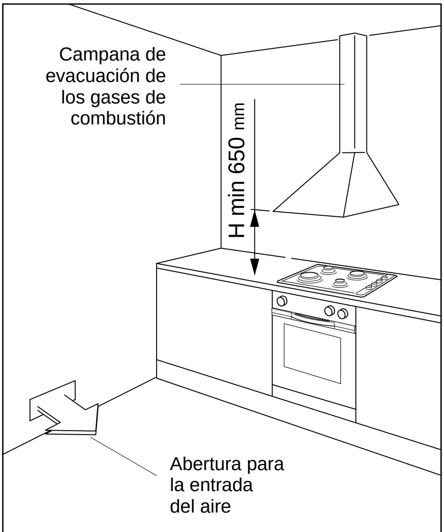


Fig. 4.5

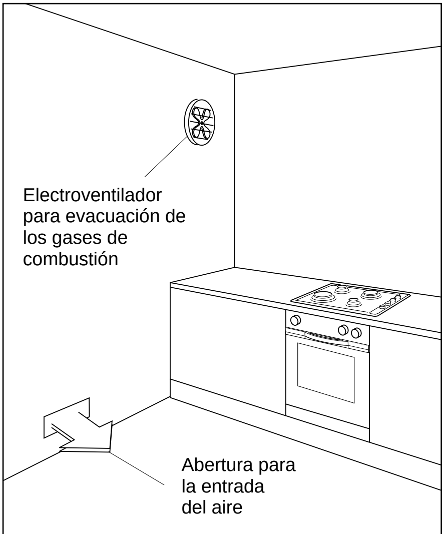


Fig. 4.6

ES Cat: II 2H3+

CONEXIÓN A LA RED DE GAS

La conexión del gas debe ser ejecutada por personal técnico especializado de acuerdo con las normas locales vigentes.

La placa de cocción está predispuesta y calibrada con el gas indicado en la placa de características aplicada en el aparato.

La instalación del gas debe estar conforme a las normas locales vigentes.

Para la conexión de la placa a la red del gas o a la bombona, utilice un tubo flexible en acero inox con pared continua según la norma local.

Utilice la guarnición F para la unión cilíndrica en codo.

Los tubos metálicos flexibles deben tener una longitud máxima de 2 m.

¡Cuidado!: Si se utiliza un tubo flexible de acero inox se deberá instalar de manera que no entre en contacto con una parte móvil de mueble, sino que pase en un punto no ocupado que se pueda inspecaonar en toda su longitud.

El empalme de la placa de cocción está compuesto de la siguiente manera:

✓ 1 tuerca “A”.

✓ 1 codo de unión “C”:

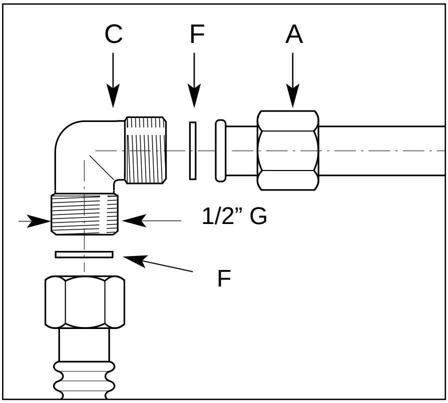
✓ 2 arendelas “F”

IMPORTANTE:

✓ ***No gire jamás la unión C con fuerza sin haber previamente aflojado la tuerca “A” (fig. 5.2). Se aconseja no dejarlo jamás en posición horizontal o vertical.***

✓ ***La guarnición F (fig. 5.1) es el elemento que garantiza la estanqueidad de la conexión del gas.***
Se aconseja sustituirla al presentar incluso una mínima deformación o imperfección.

✓ ***Después de efectuar la conexión, compruebe la estanqueidad de la misma con una solución iabonosa. jamás nasanda una llama***



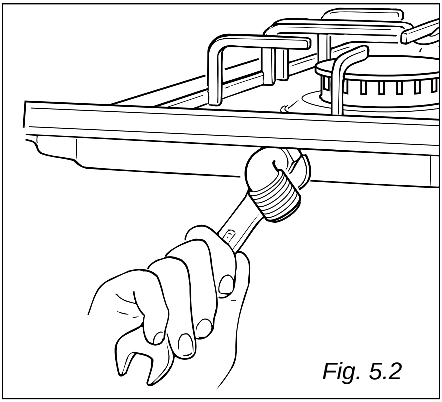


Fig. 5.2

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GASES

Si se utiliza un gas diferente del indicado en la etiqueta, es necesario adaptar la placa a esta nueva función:

1. Cambie los inyectores con otros apropiados.
2. Efectúe la regulación del mínimo de los quemadores.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES

Cada placa tiene está provista de una serie de inyectores para los varios tipos de gas.

Si no se suministran con la placa, es posible pedir los inyectores a los Centros de Asistencia.

La elección de los inyectores se debe ser efectuar en base a la tabla de inyectores.

El diámetro de los inyectores, expresado en centésimos de milímetro, está marcado en cada uno de ellos.

Para cambiar los inyectores, es necesario proceder en el siguiente modo:

✓ Saque las parrillas, las tapas de los quemadoras y extraiga los cuerpos.

✓ Con una llave fija cambie las boquillas "**J**" (fig. 5.3 - 5.4) con los inyectores relativos al gas que se utilice.

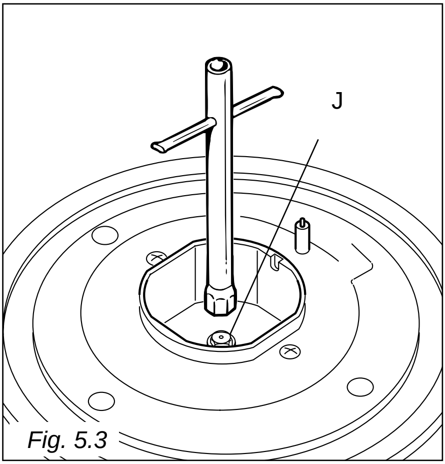


Fig. 5.3

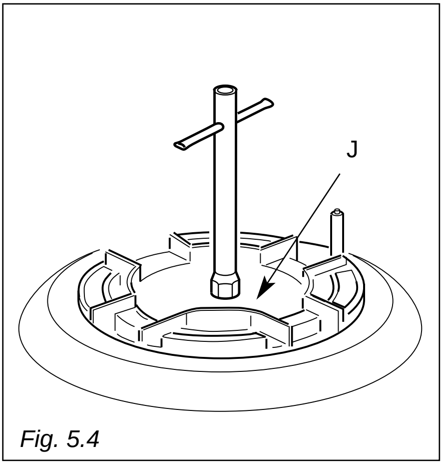


Fig. 5.4

ES TABLA DE INYECTORES - Cat: II 2H 3+

Modelos sin válvula de seguridad

QUEMADOR	PORTADA NOMINAL [kW]	PORTADA REDUC. [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]
Auxiliair (A)	1,00	0,30	27	50	Regulable	72 (X)
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	34	65	Regulable	97 (Z)
Rápido (R)	3,00	0,75	44	85	Regulable	115 (Y)
Superquemador (TC)	3,50	1,50	65	95	Regulable	135 (T)
Pescadera (PS)	2,95	1,50	65	85	Regulable	120 (F3)

Modelos con válvula de seguridad

QUEMADOR	PORTADA NOMINAL [kW]]	PORTADA REDUC. [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]
Auxiliair (A)	1,00	0,30	25	50	Regulable	72 (X)
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	30	65	Regulable	97 (Z)
Rápido (R)	3,00	0,75	40	85	Regulable	115 (Y)
Superquemador (TC)	3,50	1,50	62	95	Regulable	135 (T)
Pescadera (PS)	2,95	1,50	62	85	Regulable	120 (F3)

APORTE DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN DEL GAS(2 m^3/h x kW)	
QUEMADOR	Aporte de aire [m^3/hr]
Auxiliair (A)	2,00
Semirrápido (SR)	3,50
Rápido (R)	6,00
Superquemador (TC)	7,00
Pescadera (PS)	5,90

REGULACIÓN DEL MÍNIMO EN LOS QUEMADORES DE GAS

En el pasar de un tipo de gas a otro, también la capacidad mínima de los grifos tiene que ser corregida, y tiene que quedar encendida también con un cambio brusco entre la posición de máximo a la de mínimo.
La corrección se efectúa , con los quemadores encendidos, en la siguiente manera:

– Encender el quemador
– Girar el grifo en la posición de mínimo.
– Quitar la empuñadura halandola hacia arriba

Para los grifos con tornillo de regulación adentro de la varilla (fig. 5.5):

– Con un destornillador de diámetro máx. 3 mm gire el tornillo en el interior de la varilla del grifo hasta la correcta regulación.

Para grifos con tornillos de regulación en el cuerpo (fig. 5.6):

– Con un destornillador gire el tornillo “A” hasta la correcta regulación.

Para el gas G 30/G 31 atornillar completamente el tornillo de regulación.

GRIFOS DE GAS

En caso de difícil rotación de un grifo de gas, es necesario substituirlo.
Esta operación debe ser efectuada por personal cualificado.

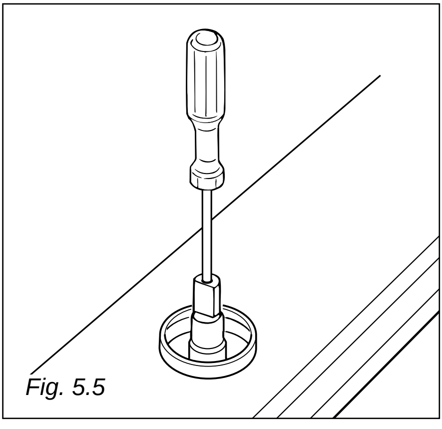


Fig. 5.5

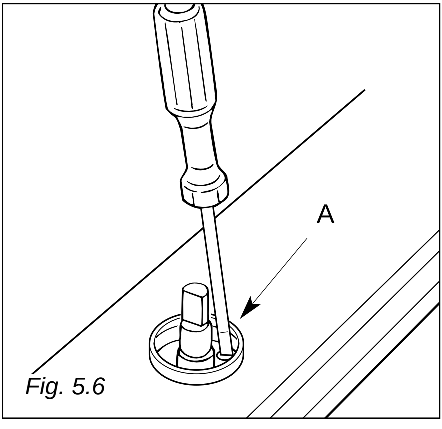


Fig. 5.6

IMPORTANTE!: La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del fabricante.
Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

✓ La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada por personal especializado y según las normas vigentes.

✓ El aparato debe ser conectado a la red eléctrica comprobando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, también indicada en la placa.

✓ En caso de que el aparato haya sido suministrado sin clavija, es necesario montar una clavija normalizada adecuada a la potencia absorbida por el aparato

✓ La clavija bipolar debe estar conectada con una toma, a su vez conectada a una instalación de puesta a tierra de acuerdo con las normas de seguridad

✓ Es posible efectuar la conexión directa a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm entre los contactos.

✓ El cable de alimentación no debe tocar partes callentes y debe estar colocado de manera que no supere en ningún punto la temperatura de 75°C.

✓ Después de la instalación del aparato, el interruptor o la toma deben estar siempre accesibles.

N.B. Para la conexión a la red, no utilice adaptado reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.

En caso de que para la instalación se necesitara modificar la instalación eléctrica del hogar o en caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, contacte a personal profesionalmente cualificado para el cambio.
El personal deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

Antes de efectuar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, se debe absolutamente desconectar la placa de la red eléctrica.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra.
El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

Cambio del cable de alimentación

- El cable de alimentación debe ser sustituido con un cable del mismo tipo del montado en el aparato.
- El cable eléctrico debe estar conectado con la regleta de bornes de acuerdo con el esquema expuesto en la fig. 6.1.

SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN "H05V2V2-F"

Resistentes a la temperatura de 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm^2

230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm^2 (para los modelos con placa eléctrica rapida - 1500 W)

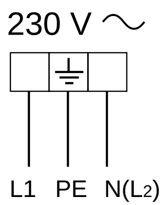


Fig. 6.1

La casa constructora no responde por los posiles errores de impresion o de transcripción, contenidos en el presente manual.
Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios prodúctos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- ✓ ***Never touch the appliance with wet hands or feet;***
- ✓ ***do not operate the appliance barefooted;***
- ✓ ***do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.***

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- ✓ *After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.*

  If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- ✓ *Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.*
- ✓ *The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol ♲.*
- ✓ *Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.*
- ✓ *The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.*
- ✓ *If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.*
- ✓ *The appliance should be installed and all the gas/electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions*

TIPS FOR THE USER

- ✓ *During and after use of the cooktop, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.*
- ✓ *Keep children away from the cooking hob when it is in use.*
- ✓ *After use, ensure that the knobs are in position ● (off), and close the main gas delivery valve or the gas cylinder valve.*
- ✓ *In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.*
- ✓ *Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cooktop.*

Risk of fire!

- ✓ *Do not leave inflammable material on the cooktop.*
- ✓ *Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop.*
- ✓ *Never cook the food directly on the hotplate, but in special pans or containers.*

1 FEATURES

▪ 3 GAS COOKING HOB ▪
with or without safety device

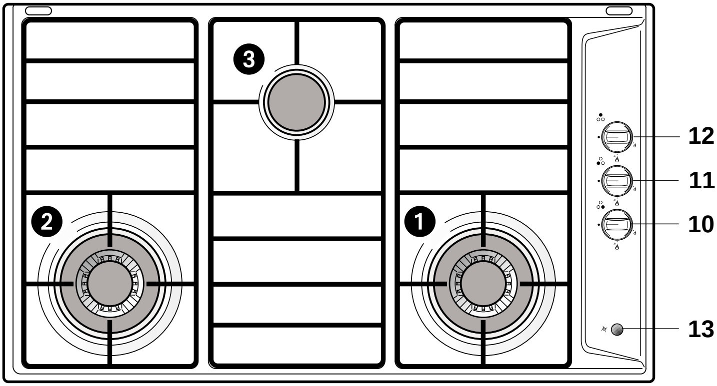


Fig. 1a

This appliance is Class 3

COOKING POINTS

1. Right triple-ring burner (TC) - 3,50 kW
2. Left triple-ring burner (TC) - 3,50 kW
3. Semirapid burner (SR) - 1,75 kW

CONTROL PANEL

10. Right triple-ring burner control knob (1)
11. Left triple-ring burner control knob (2)
12. Semirapid burner control knob (3)
13. Electric gas-lighting device. If the device is not installed, the appliance may be provided with:
- a gas-lighter incorporated in the kob (★ symbol beside flame 🔥 - maximum aperture or max ga flow)
- no gas-lighter (no ★ symbol beside the knob)

NOTE:

If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 3.1 (page 102) - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

• 4 GAS COOKING HOB with tiple ring burner •
with or without safety device

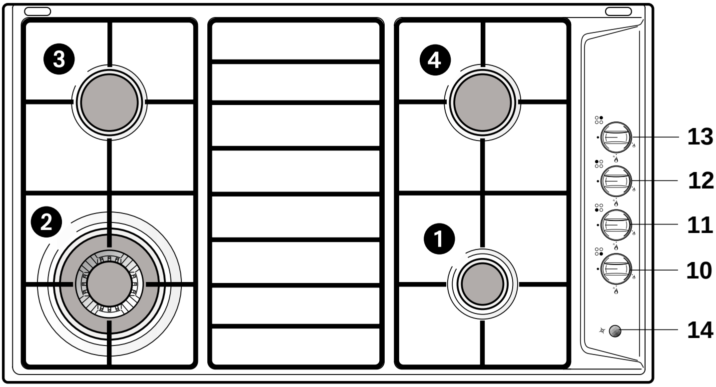


Fig. 1b

This appliance is Class 3

COOKING POINTS

1. Auxiliary burner (A)	- 1,00 kW
2. Triple-ring burner (TC)	- 3,50 kW
3. Left semirapid burner (SR)	- 1,75 kW
4. Right semirapid burner (SR)	- 1,75 kW

CONTROL PANEL

10. Auxiliary burner control knob (1)
11. Triple-ring burner control knob (2)
12. Left semirapid burner control knob (3)
13. Right semirapid burner control knob (4)
14. Electric gas-lighting device. If the device is not installed, the appliance may be provided with.:
- a gas-lighter incorporated in the kob (★ symbol beside flame 🔥 - maximum aperture or max ga flow)
- no gas-lighter (no ★ symbol beside the knob)

NOTE:

If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 3.1 (page 102) - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

• 5 GAS COOKING HOB with tiple ring burner •
with or without safety device

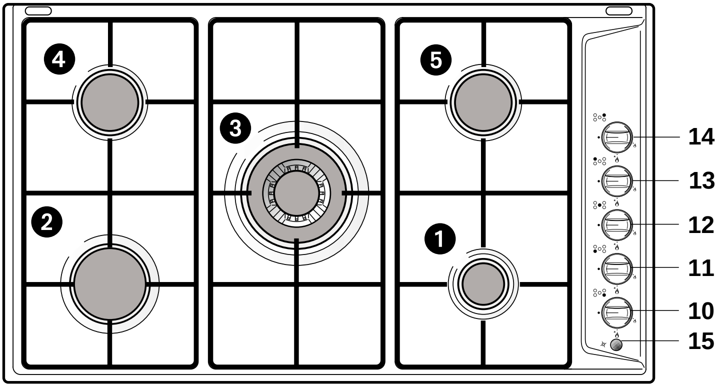


Fig. 1c

This appliance is Class 3

COOKING POINTS

1. Auxiliary burner (A)	- 1,00 kW
2. Rapid burner (R)	- 3,00 kW
3. Triple-ring burner (TC)	- 3,50 kW
4. Left semirapid burner (SR)	- 1,75 kW
5. Right semirapid burner (SR)	- 1,75 kW

CONTROL PANEL

10. Auxiliary burner control knob (1)
11. Rapid burner control knob (2)
12. Triple-ring burner control knob (3)
13. Left semirapid burner control knob (4)
14. Right semirapid burner control knob (5)
15. Electric gas-lighting device. If the device is not installed, the appliance may be provided with.:
- a gas-lighter incorporated in the kob (★ symbol beside flame 🔥 - maximum aperture or max ga flow)
- no gas-lighter (no ★ symbol beside the knob)

NOTE:

If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 3.1 (page 102) - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

• 5 GAS COOKING HOB with tiple ring burner and fish burner • with or without safety device

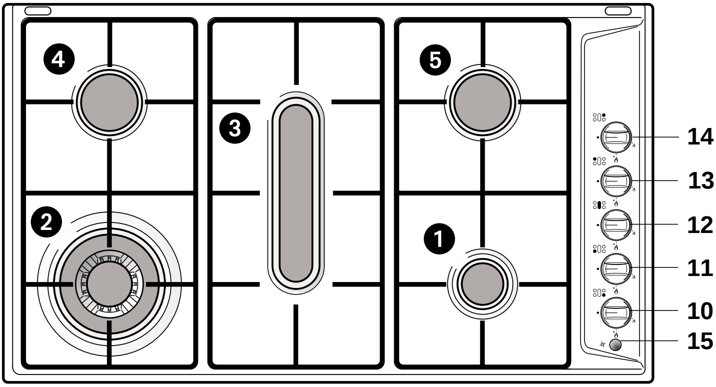


Fig. 1d

This appliance is Class 3

COOKING POINTS

1. Auxiliary burner (A)	- 1,00 kW
2. Triple-ring burner (TC)	- 3,50 kW
3. Fish burner (PS)	- 2,95 kW
4. Left semirapid burner (SR)	- 1,75 kW
5. Right semirapid burner (SR)	- 1,75 kW

CONTROL PANEL

10. Auxiliary burner control knob (1)
11. Triple-ring burner control knob (2)
12. Fish burner control knob (3)
13. Left semirapid burner control knob (4)
14. Right semirapid burner control knob (5)
15. Electric gas-lighting device. If the device is not installed, the appliance may be provided with:
- a gas-lighter incorporated in the kob (★ symbol beside flame 🔥 - maximum aperture or max ga flow)
- no gas-lighter (no ★ symbol beside the knob)

NOTE:

If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 3.1 (page 102) - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

• 6 GAS COOKING HOB with tiple ring burner • with or without safety device

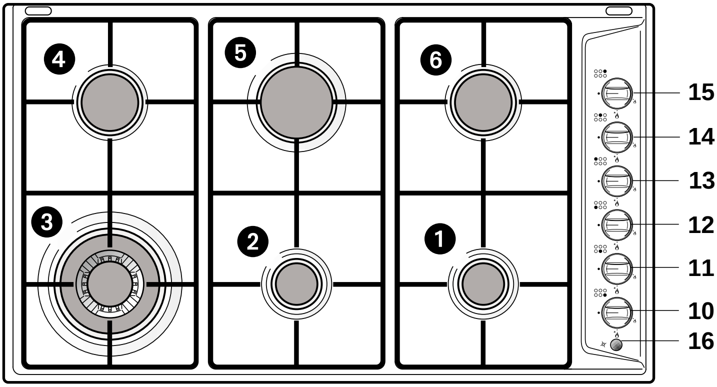


Fig. 1e

This appliance is Class 3

COOKING POINTS

1. Right auxiliary burner (A)	- 1,00 kW
2. Central auxiliary burner (A)	- 1,00 kW
3. Triple-ring burner (TC)	- 3,50 kW
4. Left semirapid burner (SR)	- 1,75 kW
5. Rapid burner (R)	- 3,00 kW
6. Right semirapid burner (SR)	- 1,75 kW

CONTROL PANEL

10. Right auxiliary burner control knob (1)
11. Central auxiliary burner control knob (2)
12. Triple-ring burner control knob (3)
13. Left semirapid burner control knob (4)
14. Rapid burner control knob (5)
15. Right semirapid burner control knob (6)
16. Electric gas-lighting device. If the device is not installed, the appliance may be provided with:

- a gas-lighter incorporated in the kob (★ symbol beside flame 🔥 - maximum aperture or max ga flow)
- no gas-lighter (no ★ symbol beside the knob)

NOTE:

If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 3.1 (page 102) - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

• 4 GAS COOKING HOB with tiple ring burner + 1 electrical plate • with or without safety device

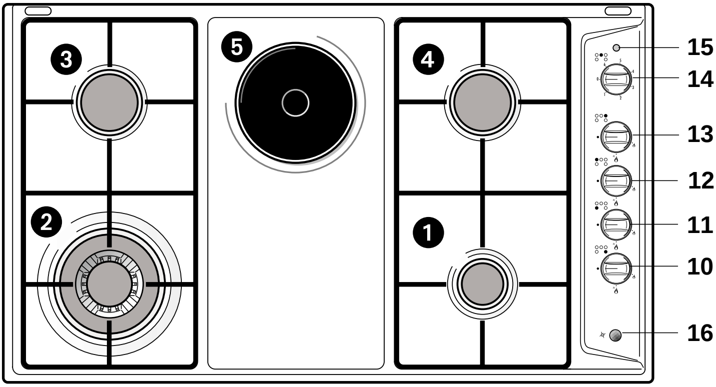


Fig. 1f

This appliance is Class 3

COOKING POINTS

1. Auxiliary burner (A) - 1,00 kW
2. Triple-ring burner (TC) - 3,50 kW
3. Left semirapid burner (SR) - 1,75 kW
4. Right semirapid burner (SR) - 1,75 kW
5. Electrical plate - normal (1000 W) or rapid (1500 W)

CONTROL PANEL

10. Auxiliary burner control knob (1)
11. Triple-ring burner control knob (2)
12. Left semirapid burner control knob (3)
13. Right semirapid burner control knob (4)
14. Electrical plate control knob 5)
15. Electrical plate warning light
16. Electric gas-lighting device. If the device is not installed, the appliance may be provided with:
- a gas-lighter incorporated in the kob (★ symbol beside flame 🔥 - maximum aperture or max ga flow)
- no gas-lighter (no ★ symbol beside the knob)

NOTE:

If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 3.1 (page 102) - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

2 GAS BURNERS

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs illustrated in fig. 2.1 which control the safety valves.
Turning the knob so that the indicator line points to the symbols printed on the panel achieves the following functions:

– full circle ● = closed valve

– symbol (flame with spark) or (large flame) = maximum aperture or flow

– symbol (small flame) = minimum aperture or flow

✓ To light one of the gas burners, hold a flame (e.g. a match) close to the top part of the burner, push in and turn the relative knob in an anti-clockwise direction, pointing the knob indicator towards the large flame symbol (i.e. max. gas flow).

✓ To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.

✓ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.

✓ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

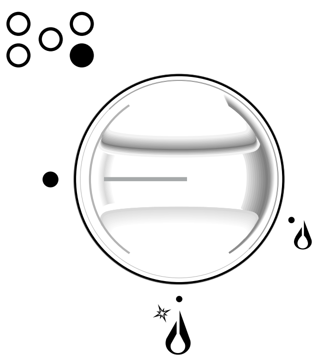


Fig. 2.1

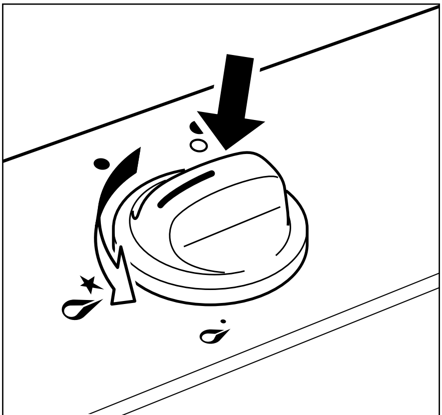


Fig. 2.2

LIGHTING GAS BURNERS

Models without electric ignition

To light one of the gas burners, hold a flame (e.g. a match) close to the top part of the burner, push in and turn the relative knob in an anti-clockwise direction (fig. 2.1), pointing the knob indicator towards the large flame symbol (i.e. max. gas flow).

Models fitted with electric spark lighter button

On these cooker tops, to light one of the burners you have to push in and turn the relative knob to the maximum aperture position (large flame symbol) and press the electric lighter button until the flame has been lit.

Adjust the gas valve to the desired position.

Models fitted with electric lighter incorporated into the burner knobs

The electric ignition is incorporated in the knobs (★ symbol beside flame - max. heat/max. gas flow fig. 2.1).
To light one of the gas burners, push in and turn the relative knob to the maximum aperture position (large flame symbol) and hold the knob in until the flame has been lit.

The sparks produced by the lighter situated inside the relative burner will light the flame.
Adjust the gas valve to the desired position

N.B. If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH SAFETY VALVE DEVICE

In order to light the burner, you must:

1 – Turn the knob fig. 2.2 in anti-clockwise direction up to the maximum aperture (symbol), push in and hold the knob; this will light the gas. In case of black-out, bring a lighted match close to the burner.

2 – Wait about ten seconds after the gas lighting before releasing the knob (starting time for the valve).

3 – Adjust the gas valve to the desired power.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.
To re-light the burner, return the knob to the closed ● position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure**.**

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

GRILL FOR SMALL COOKWARE (fig. 2.3)

Put it on the auxiliary burner (the smallest) grid when small cookware is being used to prevent the cookware from tipping over.

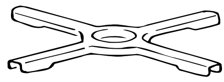


Fig. 2.3

SPECIAL WOK GRILLE - optional (Fig. 2.4a - 2.4b)

This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the triple ring burner.

Warning:

✓ Using woks without this special grille may cause the burner to malfunction.

✓ Do not use the grille for ordinary, flat-bottomed saucepans.

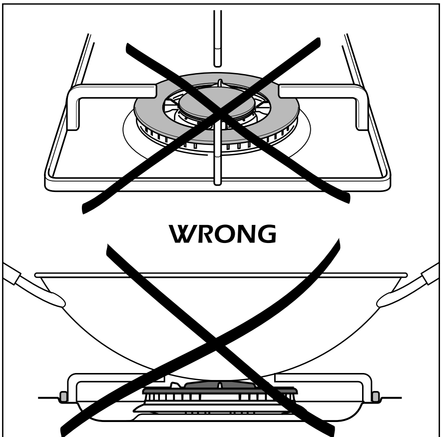


Fig. 2.4a

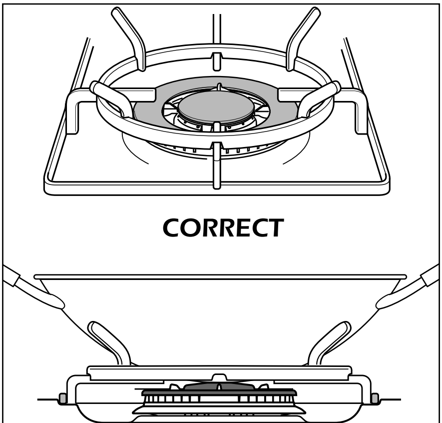


Fig. 2.4b

CHOICE OF BURNER

On the control panel, near every knob, there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.
The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.
As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

It is important that the diameter of the pots or pans suitably match the heating potential of the burners in order not to jeopardise the efficiency of the burners, bringing about a waste of gas fuel.
A small diameter pot or pan placed on a large burner does not necessarily mean that boiling conditions are reached quicker.
Only used flat bottomed pans.

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE HOBS		
BURNERS	MINIMUM	MAX.
* Auxiliary	12 cm	14 cm
Semirapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm
Triple-ring	26 cm	28 cm
Fish burner	from 12x30 to 18x40 cm	
Maximum diameter for woks: 36 cm		
* with grill for small cookware: minimum diameter: 6 cm		
do not use pans with concave or convex bases		

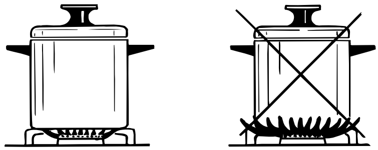


Fig. 2.5

Caution!
the cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

NORMAL HOTPLATE

To turn on the electric hotplate, rotate the knob to the desired setting.
The numbers from 1 to 6 indicate the operating positions with increasing number corresponding to higher temperature settings (fig. 2.6).

RAPID HOTPLATE (red dot)

The rapid hotplate control knob is similar to that of the normal hotplate, with 6 selectable heating positions (2.6).

The characteristics of this hotplate, which is also equipped with a thermostatic cut-off device, make it possible to:

– achieve the cooking temperature rapidly
– make full use of its output power using flat-bottomed pans
– limit the output power with unsuitable saucepans.

Caution!
the cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

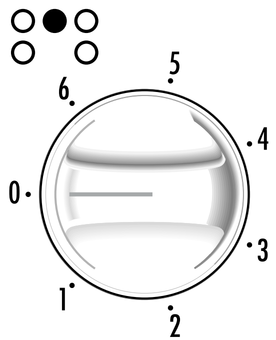


Fig. 2.6

PROPER USE OF THE ELECTRIC HOTPLATE (fig. 2.7)

When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.

Remember that the hotplate will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

While using the electric hotplate, you must:

– avoid keeping it on without something on it;
– avoid pouring liquids on it while it is hot;
– use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only
– use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible.
– to save electricity, use lids whenever possible.
– never cook food directly on the hotplate: always use a pan or suitable container.

An indicator light located on the control panel signals that the hotplate is operating.

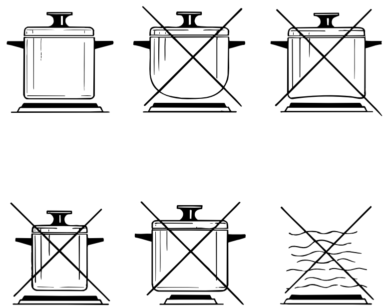


Fig. 2.7

ELECTRIC
HOTPLATE

0 - 6

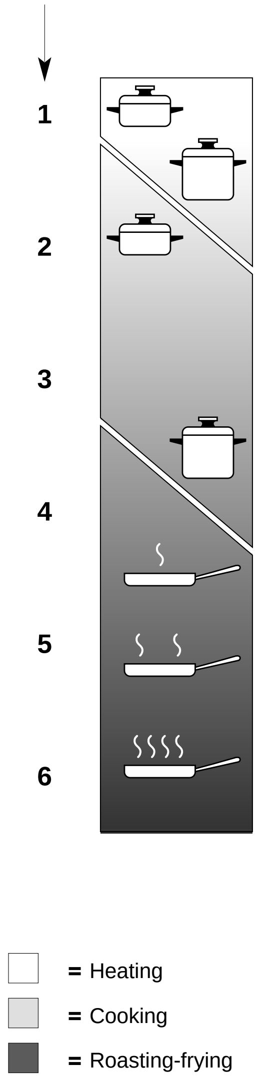


Fig. 2.8

ELECTRIC HOTPLATE USAGE TABLE

Position of switch	TYPE OF COOKING
0	Switched OFF
1 2	For melting operations (butter, chocolate).
2	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
3	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces. (vegetables, fruits, soups).
3 4	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam, cooking of roasts, stews, potatoes.
4	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
4 5	Browning of meats, roasted potatoes, fried fish, omelettes, and for boiling large quantities of water.
6	Fast frying, grilled steaks, etc.

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

GENERAL ADVICE

✓ **Before you begin cleaning you must ensure that the hob is switched off.**

It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.

✓ All enamelled surfaces have to be washed with soapy water or some other non-abrasive product with a sponge and are to be dried preferably with a soft cloth.

✓ Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.

ENAMELLED PARTS

✓ All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.

✓ Dry preferably with a chamois leather.

If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

✓ Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth or with a chamois leather.

✓ For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.

✓ **Note: regular use could cause discolouring around the burners, because of the high flame temperature.**

HOT PLATE

✓ Foods burned on the hot plates must always be cleaned dry.
Do not use water to avoid the forming of rust.
Be careful with the central feeler of the automatic plates, it must never be shined and must only be cleaned with a damp cloth.
After its use, pour a bit of oil onto the warm plate and rub with a cloth.

CONTROL KNOB

✓ The control knobs may be removed for cleaning but care should be taken not to damage the seal.

GAS TAPS

✓ Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.

✓ In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

BURNERS AND GRIDS

✓ These parts can be removed and cleaned with appropriate products.

✓ After cleaning, the burners and their flame spreaders must be well dried and correctly replaced.

✓ It is very important to check that the burner flame spreader and the cap have been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems.

✓ In appliances with electric ignition keep the electrode clean so that the sparks always strike.

✓ **Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.**

CORRECT REPLACEMENT OF THE BURNERS

It is very important to check that the burner flame spreader "**F**" and the cap "**C**" have been correctly positioned (see figs. 3.1 and 3.2).
Failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode "**S**" (fig. 3.1) is always clean to ensure trouble-free sparking.

In the models with safety device, check that the probe "**T**" (fig. 3.1) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

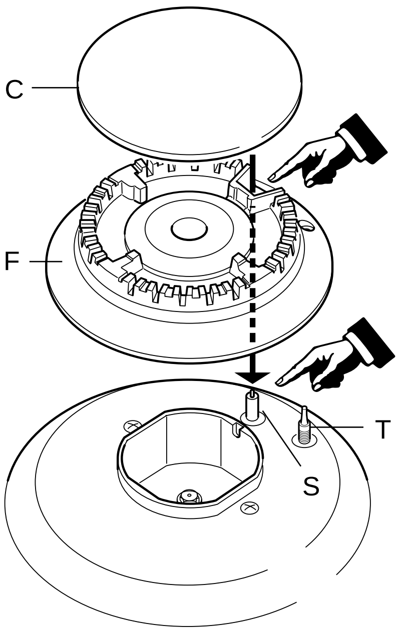


Fig. 3.1

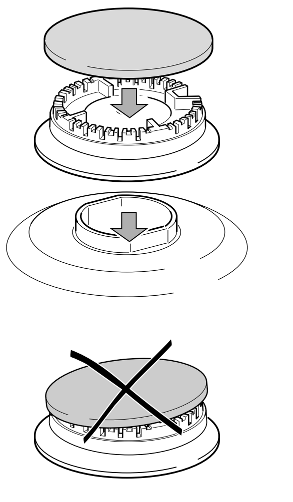


Fig. 3.2

CORRECT POSITION OF TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 3.3); the burner rib must be fitted in their housing as shown by the arrow.

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 3.4 - 3.5).
The burner correctly positioned must not rotate (fig. 3.4).

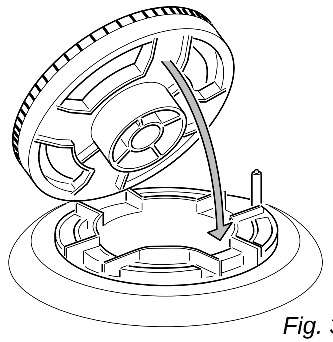


Fig. 3.3

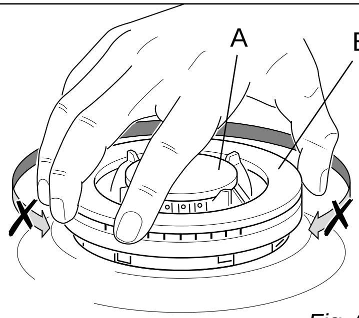


Fig. 3.4

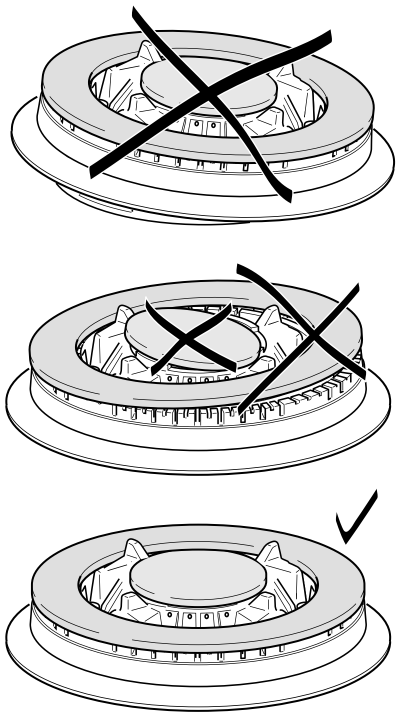


Fig. 3.5

CORRECT POSITION OF THE FISH BURNER

This burner must be correctly positioned as shown in the figure 3.6.

Check that the electrode “**S**” (fig. 3.6) is always clean to ensure trouble-free sparking.

In the models with safety device, check that the probe “**T**” (fig. 3.6) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

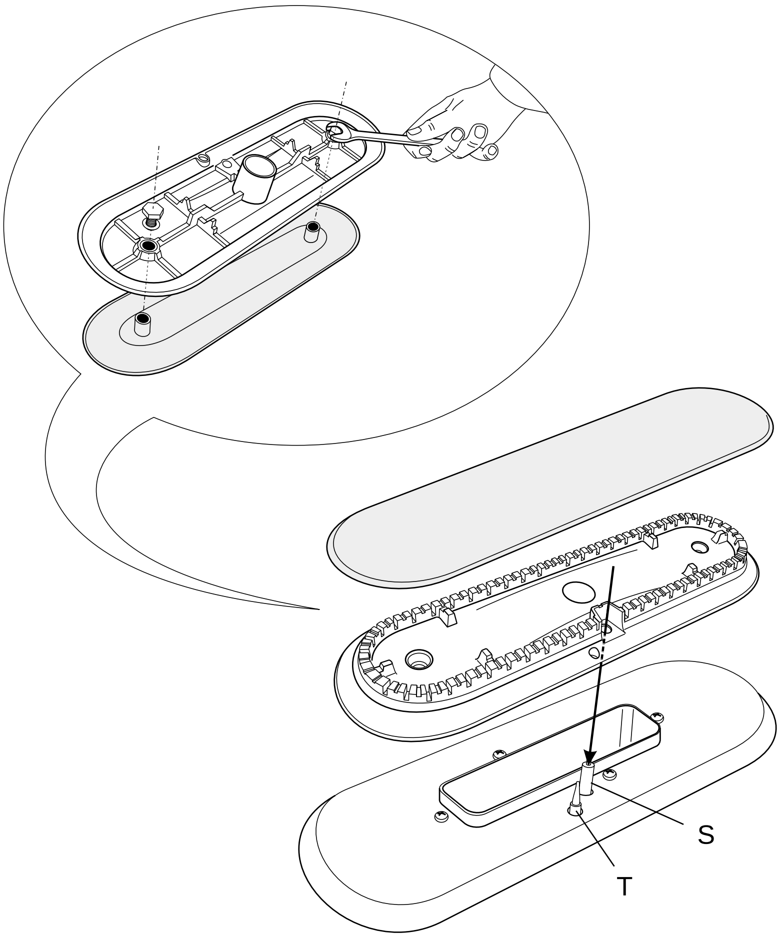


Fig. 3.6

4 INSTALLATION

IMPORTANT

✓ The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**.

✓ The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.

✓ Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.

✓ The appliance must be housed in heat-resistant units.

✓ These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.

✓ The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 105 °C above room temperature.

✓ Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 4.1 has to be made, bearing in mind the following:

✓ within the fixture, between the bottom side of the cooker top and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm;

✓ the cooker top must be kept no less than 200 mm away from any side wall (fig. 4.1).

✓ the hob must be installed at least 60 mm from the wall.

✓ there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 4.2)

✓ It is absolutely essential that you place a separator between the base of the hob and the drawer unit.

✓ if the hob is installed over a built-in oven, there must be a distance of at least 30 mm between the two appliances. The two appliances should be connected to the gas supply with independent connections.

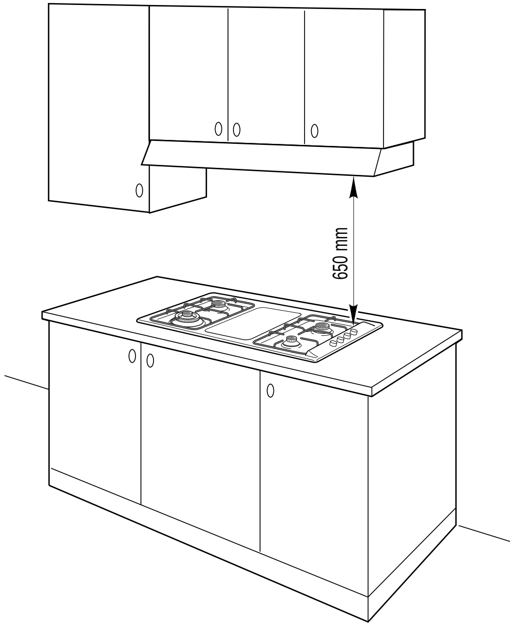


Fig. 4.2

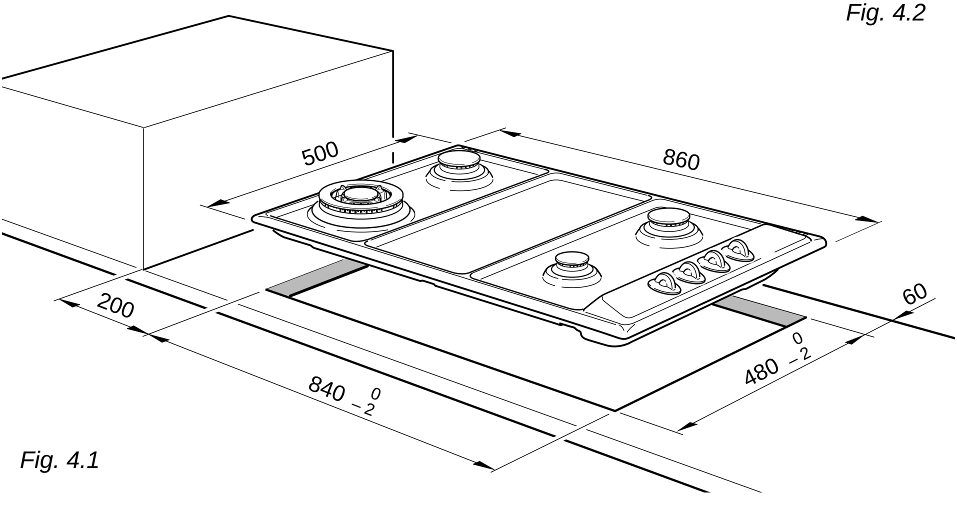


Fig. 4.1

INSTALLATION IN KITCHEN CABINET WITH DOOR (fig. 4.3)

It is recommended that a 30 mm clearance be left between the cooker top and the fixture surface (fig. 4.3).

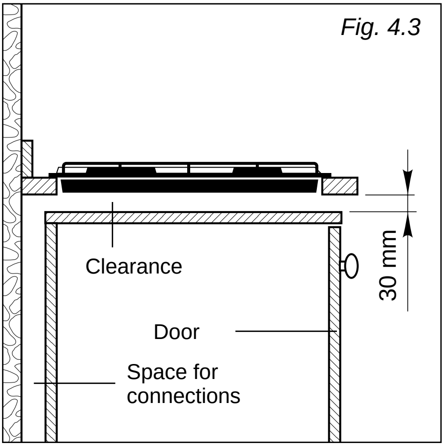


Fig. 4.3

FASTENING THE INSTALLATION BRACKETS (fig. 4.4)

Each cooker top is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the top to fixture panels from 2 to 4 cm thick.

Turn the cooker top upside down and fasten the brackets “A” to the appropriate socket holes, without tightening the screws “B” for the moment. Make sure that the brackets are fastened as shown in figure 4.4.

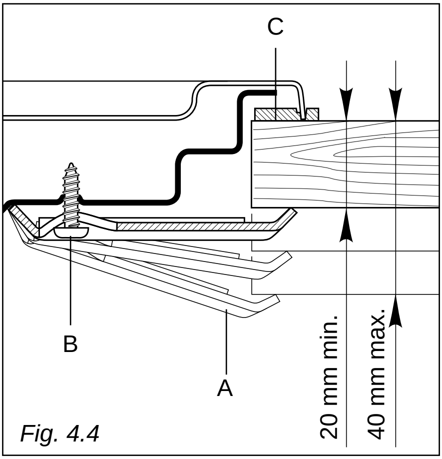


Fig. 4.4

FASTENING THE COOKER TOP (fig. 4.4)

- Spread the sealing material “C” out along the fixture hole, making sure that the junctions overlap at the corners.
- Insert the cooker top into the hole and position it correctly.
- Adjust the position of the brackets “A” and tighten screws “B” to block the cooker top firmly in position.
- With a sharp cutter or trimmer knife trim the excess sealing material around the edge of the cooker top.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm^2 .

If the appliance does not have a no-flame safety device this opening must have an area of at least 200 cm^2 .

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be obstructed either from the inside or the outside.
When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area at risk.
In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 4.5).
If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 4.6).
The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".

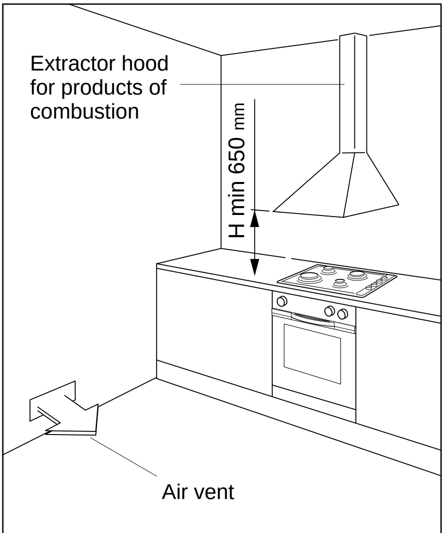


Fig. 4.5

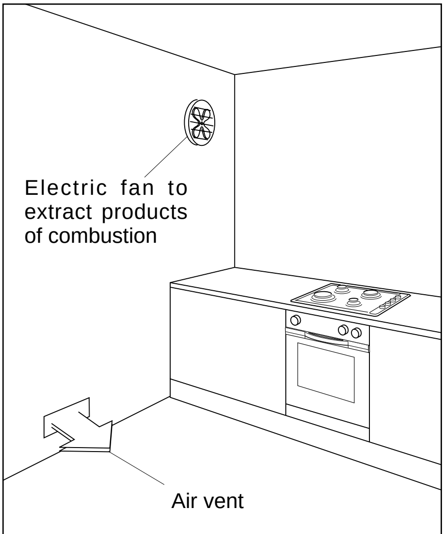


Fig. 4.6

NL Cat: II 2L 3B/P

ES Cat: II 2H3+

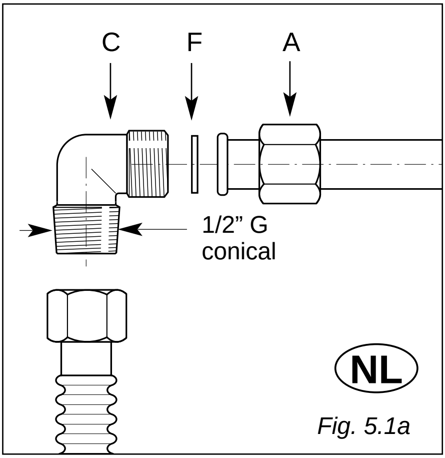


Fig. 5.1a

GAS CONNECTION

Connection to the gas main must be performed by a qualified technician, in compliance with the current laws in force.

The cooktop is set up and calibrated to work with the gas indicated on the rating plate affixed to the appliance and on this instruction booklet.

The gas supply system must conform to the local regulations in force.

To conned the cooktop to the gas mains or cylinder use a flexible stainless steel hose with continuous wall conforming to local regulations. Use gasket F for the cylindrical elbow connection.

The flexible metal tubes must be at most 2 m long.

Attention: If a flexible stainless steel hose is used, it must be so installed that it cannot come into contact with a movable part of the unit and is not obstructed and so that its whole length can be inspected.

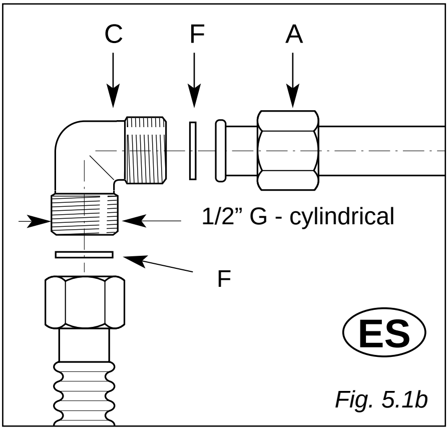


Fig. 5.1b

The cooktop connection is made up as follows:

✓ 1 nut “A”

✓ union elbow “C”:
- cylindrical - for Spain
- conical - for Holland

✓ gaskets “F”

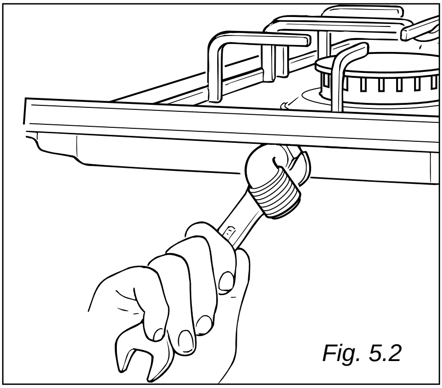


Fig. 5.2

IMPORTANT

- ✓ **Never attempt to turn the fitting C without having first slackened off the relative lock nut (fig. 5.2).**
- ✓ **The seal F (fig. 5.1) is the element that guarantees the seal in the pipe-ramp connector.**
  It is recommended that it be replaced whenever it shows even the slightest deformation or imperfection.
- ✓ **After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.**

GAS MAINTENANCE

ADAPTING THE APPLIANCE TO FUNCTION WITH DIFFERENT TYPES OF GAS

If a different gas from that one indicated on the label is used, you need to adapt the cooktop to this new situation.

If the injectors are not supplied they can be obtained from the "Service Centre".

Select the injectors to be replaced according to the table on next page.
The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

OPERATIONS TO BE PERFORMED WHEN SUBSTITUTING THE INJECTORS

- ✓ Remove the pan-supports, the burner covers and the knobs;
- ✓ Using a wrench substitute the injectors "J" (Fig. 5.3 - 5.4) with those ones suitable for the type of gas for which it is to be used.

The burners are conceived in such a way so as not to require the adjustment of the primary air.

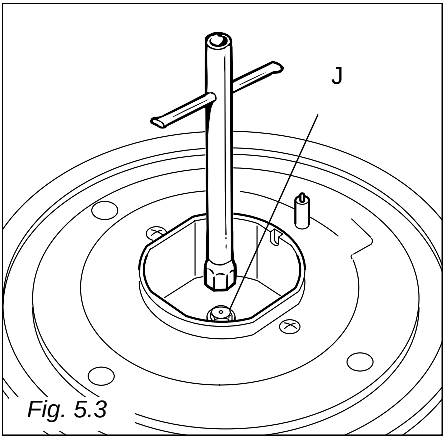


Fig. 5.3

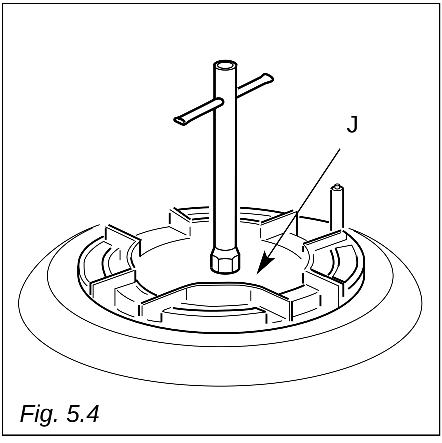


Fig. 5.4

(NL) TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2L 3B/P

Models without safety device

BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	Adjustable	72 (F1)
Semirapid (SR)	1,75	0,45	34	65	Adjustable	94 (Y)
Rapid (R)	3,00	0,75	44	85	Adjustable	121 (F2)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95	Adjustable	138 (F3)
Fish burner (PS)	2,95	1,50	65	85	Adjustable	121 (F2)

Models with safety device

BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	25	50	Adjustable	72 (F1)
Semirapid (SR)	1,75	0,45	30	65	Adjustable	94 (Y)
Rapid (R)	3,00	0,75	40	85	Adjustable	121 (F2)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	62	95	Adjustable	138 (F3)
Fish burner (PS)	2,95	1,50	62	85	Adjustable	121 (F2)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m^3/hxkW)

BURNERS	Air vent necessary [m^3/hr]
Auxiliary (A)	2,00
Semirapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TC)	7,00
Fish burner (PS)	5,90

(ES) TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2H 3+

Models without safety device

BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	Adjustable	72 (X)
Semirapid (SR)	1,75	0,45	34	65		97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	44	85		115 (Y)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95		135 (T)
Fish burner (PS)	2,95	1,50	65	85		120 (F3)

Models with safety device

BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	25	50	Adjustable	72 (X)
Semirapid (SR)	1,75	0,45	30	65		97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	40	85		115 (Y)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	62	95		135 (T)
Fish burner (PS)	2,95	1,50	62	85		120 (F3)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m^3/hxkW)	
BURNERS	Air vent necessary [m^3/hr]
Auxiliary (A)	2,00
Semirapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TC)	7,00
Fish burner (PS)	5,90

REGULATING THE BURNER MINIMUM SETTING

When switching from one type of gas to another, the minimum flow rate must also be correct: the flame should not go out even when passing suddenly from maximum to minimum flame.
To regulate the flame follow the instructions below:

- Light the burner
- Set the cock valve to minimum

On gas valves provided with adjustment screw in the centre of the shaft (fig. 5.5):

- Using a screwdriver with max. diameter 3 mm, turn the screw inside the tap until the correct setting is obtained.

On gas valves provided with adjustment screw on the valve body (fig. 5.6):

- Turn the screw “A” to the correct setting with a screwdriver.

For G 30/G 31 gas, tighten the adjustment screw completely.

LUBRICATING THE GAS TAPS

If one of the gas taps becomes hard to turn, dismantle it, thoroughly clean with petrol and apply special high-temperature grease.

Warning!
These operations must be performed by a specialised engineer.

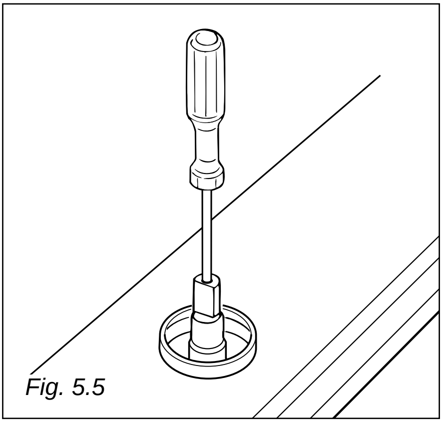


Fig. 5.5

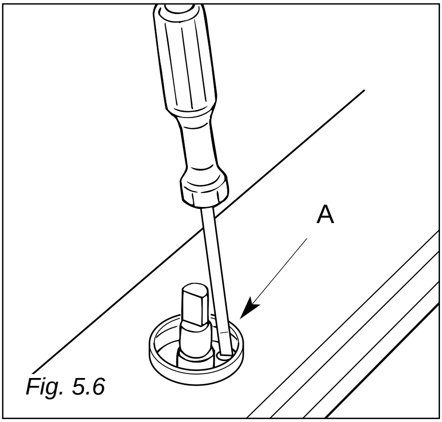


Fig. 5.6

6 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT:
Installation has to be carried out according to the instructions provided by the manufacturer.
Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

DETAILS

- ✓ Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations;
- ✓ Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the hob's power rating (also indicated on the identification plate);
- ✓ The hob is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- ✓ The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
- ✓ It is possible to connect the appliance directly to the mains supply by means of a heavy duty switch with 3 mm minimum distance between the contacts.
- ✓ The power supply cord must not touch against any hot surfaces and must be placed so that its temperature does not exceed 75°C at any point along its length.
- ✓ After having installed the appliance, the power switch or power plug must always be in a accessible position.

N.B. For connections to the mains power supply, never use adapters, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system or if the power plug is not suitable for the type of power point available, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.
The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.
The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

Use the same type of power supply cable.
This cable must be connected to the terminal block following the diagram in fig. 6.1.

FEEDER SPECIAL CABLE SECTION Type "HO5V2V2-F"

resistance to temperatures of 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm^2

230 VAC 50 Hz 3 x 1 mm^2 (for models with a rating of 1,5 kW at 230 V)

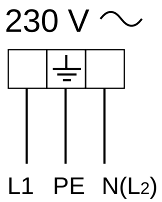


Fig. 6.1

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative. The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

M-SYSTEM

1102150
ß6